

酒

行天下

古人认为，
茶酒皆有道

要云／著

電子工業出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京•BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或
全部内容。

版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

酒行天下 / 要云著. -- 北京 : 电子工业出版社, 2017.12

ISBN 978-7-121-32111-5

I . ①酒… II . ①要… III . ①酒文化 - 中国 IV . ① TS971.22

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 162170 号

策划编辑 : 于军琴

责任编辑 : 韩玉宏

印 刷 :

装 订 :

出版发行 : 电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编 : 100036

开 本 : 880×1230 1/32 印张 : 6.75 字数 : 173 千字

版 次 : 2017 年 12 月第 1 版

印 次 : 2017 年 12 月第 1 次印刷

定 价 : 39.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：
(010) 88254888, 88258888。

质量投诉请发邮件至 zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报
请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

本书咨询联系方式：yujunqin@phei.com.cn。

前言

说酒，未曾动笔，就有些畏葸。酒是一个大概念，也是一个大话题。日常人们喝酒，无论是节庆饮宴、亲友相聚，还是两人对饮、一人独酌，就是喝个热闹，喝个悠闲，喝个感情。酒是交流感情的载体，是宣泄情绪的寄托，是满足瘾欲的欢愉，甚或是消除哀愁的解脱。但是，一落在文字上，就与文化脱不了关系。上下五千年，纵横八万里，祭神敬祖、朝野饮宴、民俗养生、诗歌书画皆入其中。这些只有文史学家才能写得出来，我不能为。要写，只能写写自己喝酒的体会。喝了五十年，不敢说文化，说说酒之感悟，还是可以的，而且能说的其实只有一种——中国白酒。与洋酒无关，与文化也无关。

酒肯定先于人类而存在。凡是含糖的东西，发酵之后就是酒，无论是自然天成的，还是人力所为的。所以，酒不是人类的专利。但是，当人类懂得植物果实或籽粒发酵后可以生成酒

时，便开始有目的地促使这个发酵。于是，有了麴，有了麴，有了醴，有了酒。后来又出现了蒸馏器，可以把低度的酒蒸馏成高度的酒。按照考古学家的发现，中国的蒸馏酒，与西亚的、欧洲的几乎是同步出现的。可见，人类的追求与爱好是相通的。但是，不同地域、不同民族在推进蒸馏酒的过程中却各走各路，于是出现了不同的风格。葡萄酒蒸馏出白兰地，甘蔗酒蒸馏出朗姆酒，大麦、黑麦发酵蒸馏出伏特加和杜松子酒，各有各的风格，各有各的味道。除了蒸馏酒外，还有其他酿造酒，比如果酒、啤酒、米酒、黄酒等。不同民族、不同地域的人们因此也有不同的偏好。

中国人现在日常饮用的酒多种多样，凡是世界上有的，中国人都能喝到，比如啤酒，比如红酒，比如香槟、伏特加、白兰地。但是退回到三十年前，中国人可选择的大致就只有白酒和黄酒，还有零零星星的啤酒，那时候大多数中国人是不喝啤酒的，出产啤酒的地方寥寥可数。但是话说回来，即便是群香毕现的现在，中国人喝得最多的，还是白酒。新中国成立初期，中国的白酒是没有集成化生产工厂的，不论是黄酒还是白酒，都出自各地的酒坊、糟房、烧锅，一年也就十万吨，换算成市斤（1斤=500克），就是两亿斤，按当时有五亿人口来计算，人均也就四两。而现在，年产量最高的一年可达八百万吨，即一百六十亿斤，按十三亿五千万人口来计算，人均约十二斤。这么多酒，即使分配给全世界的人，每人也能分到约两斤。这些数字是很吓人的，也反证了中国改革开放三十多年来，人们



的确是富起来了。

过去中国人喝酒，有很强的地域性。在黄酒区域，白酒是很难侵入的；在米香型低度酒区域，高度酒也是很难侵入的。但是从二十世纪五十年代开始，这个特点发生了巨大变化。说起来，这种变化与政治有些关系。第一个巨大变化出现在台湾，台湾人祖籍多为闽粤，闽粤是福建老酒和广东米酒的根据地，但是1945年后，高粱酒被带了进去，短时间内，高度蒸馏酒成为台湾酒的主流，并一直延续到现在。第二个巨大变化出现在近三十年的大陆，改革开放带来的第一个变化，是规模巨大的南北交流，随着人民收入水平和生活水平的提高，高度酒迅速进入南方传统的黄酒和米酒区。一九八五年我到汕头时，想喝白酒，那时候当地还没有超市，寻遍宾馆周边的食杂店，竟无所得，只好以低度米酒替代。短短五年过去，再到汕头，别说是超市，就连街头小店里各色白酒也琳琅满目。与白酒扩散相伴的，是啤酒大规模的兴起。哈尔滨和青岛是中国啤酒的两大根据地。三十年前，哈尔滨和青岛的人们一天喝的啤酒，大约相当于全国其他地方一年消费量的总和；三十年后，哈尔滨和青岛已经淹没在中国巨大的啤酒消费海洋中。然而，在占人口总数一半以上的农村地区，白酒仍然是不可替代的主流。一百多亿斤这个巨大的数字，就是对中国白酒消费情况最好的诠释。

任何事物都有两面性，酒也是有两面性的，且体现得特别突出。酒能养人，也能醉人；能使陌生化为亲切，也能让朋友

反目成仇；能让家庭举杯相敬，暖意浓浓，也能养出败家酒鬼，举家不得安生。即便放大到一个国家，在中国历史上，也不知经历过多少次存废与禁放的轮回。原因只有一个，它的两面性太过厉害。有度，尚能秩序井然；无度，就有亡国危险。殷商亡于酒池肉林、朝朝歌舞，西周灭亡始于烽火戏诸侯。中国的文学作品和成语民谚中，对酒的赞美与憎恶大约各占一半。青梅煮酒是英雄，花天酒地是纨绔；对酒当歌是风流，灯红酒绿是轻浮；把酒临风是豪放，醉生梦死是颓废。爱恨情仇，怎一个酒字了得？

但是，酒的担当，在任何一个历史关头，都是大气所在，汉高祖把酒唱“大风”是，曹刘煮酒论英雄是，“击剑酣歌当此时”是，蔡锷迷醉小凤仙，其实也是。新中国开国大典上，群英聚会，领袖举杯，多少开国将军酒染脸膛，热泪纵横。华堂盛宴，汾酒流芳，承载的是大业辉煌。因此，我太想为中国白酒唱上一曲赞歌，这就是写本书的初衷。虽然畏葸，却敢落笔，只在于此。

这些年，走四方，吃四方，喝四方，说感受，多；说感悟，有。但是，想把酒说透，似不可能。言之不周，言之谬误，还请读者和酒界专家、各位酒友多多见谅，不吝批评，先此叩谢，才敢开篇。



目录

酒缘	香型漫议	白酒有型	酒型	汾水长流	凌川酒海	高粱红了	大话李渡	酒说
43	32	26	25	19	13	08	02	01

津酒与蚌埠白	二锅头二三事	西凤那个味	汾酒情缘	牧童遥指杏花村	燃烧的鄂温克	忆苦思甜	灌县小曲 一碗黄豆	入门酒
60	57	55	53	51	49	47	45	44

两种杜康酒	6
贵州礼赞	6
茅台故事	6
国密董酒	6
酒中美人说鸭溪	7
习酒春秋	7
安顺两朵花	7
毕节的美好回忆	7
风景贵州醉	8
喝杯青酒 交个朋友	8
匀酒	8
《易地茅台》话珍酒	8
葡泉记忆	8
六朵金花	9
泸州味道	9
香槟杯满五粮液	9
神采飞扬中国郎	9

绵竹三绝	9
全兴大曲 水井坊	1
沱牌曲酒要舍得	1
文君酒与临邛酒	1
免费的江小白	1
三沟一河	1
淮北情缘	1
洋河大曲『一小瓶』	1
三条沟	1
景芝白干说开去	1
洞庭两岸	1
悲喜黄鹤楼	1
稻花香遍三游春	1
将船买酒白云边	1
德山大曲 武陵酒	1
湘西味道	1
白沙液	1



赤水圈	1 6 8
酒圈	1 6 7
北宗黄酒	1 6 3
黄桂稠酒	1 6 1
客家娘酒	1 6 0
绍兴老酒 即墨老酒	1 5 7
老酒情缘	1 5 6
金门大高粱 八八坑道	1 5 4
九江双蒸 玉冰烧	1 5 2
桂林三花	1 5 0
药都四特	1 4 8
东南风	1 4 7
洮儿河畔洮南香	1 4 4
富裕老窖 玉泉方瓶	1 4 1
清香黑土地	1 3 8
道光廿五说辽酒	1 3 5
道光廿五	1 3 4

川江圈	1 7 3
淮河圈	1 7 8
酒悟	1 8 3
酒道	1 8 4
曲与粮	1 8 5
醉与窖	1 8 9
蒸与藏	1 9 1
勾与调	1 9 4
酒与酒	1 9 6
后记	2 0 2





大话李渡
高粱红了
凌川酒海
汾水长流





大话李渡

人类最早喝到的酒，一定不是人工酿制的，而是自然天成的。传说，古时候，有人看到猴子把腐烂的果子搬到树洞里，便趁猴子不在，扒开树洞，结果发现里面酒气浓浓，掏出洞底汁液，发现竟然是酒。于是有了猿猴酿酒的故事。这个人发现猿猴酿酒，大惊小怪，其实何必。我们的老祖宗在还没有从猿变成人的时候，就已经享受过这树洞里的美味饮料。其实，人类自主酿酒的历史，比有文字的历史要早得多。



河北省的一位学者梁勇，对此有过研究。他说：“西方人称啤酒和葡萄酒的酿造历史可以追溯到八千年以前。可以肯定地说，中国的酿酒历史绝不会晚于西方。新中国的考古成就为中国造酒的历史渊源提供了文物佐证。在陕西省临潼白家村的新石器早期遗址中，发现了八千多年前的酿酒工具滤缸，证明我国的酿酒技术至少在八千年前就已经比较成熟了。河北磁山文化遗址中发现的七千四百多年前的细颈陶瓶、陶碗，应该是当时盛酒、饮酒的器物。一九八一年在河北正定南杨庄的新石器早期遗址中，不仅发现了造酒的原料粟，而且发现了五千五百多年前的泥质红陶的漏斗和三件容量各为半公斤的细颈瓶，这是当时用于灌酒和盛酒的器皿，从而证明中国的酿酒技术的历史至少可以追溯到七八千年前的新石器时代。”

这是考古材料的证实。据文字记载，酒是由狄仪发明的。但他酿出的是“酒醪”，后人怀疑可能是醪糟，还不是真正意义上的酒。还有传说酒的发明人是杜康，杜康造出了秫酒，秫是高粱，秫酒就是高粱酒。杜康因此被尊称为“酒祖”。我在贵州仁怀和四川绵竹农村的酒坊看见堂屋里供奉的祖师爷，就是杜康。无论是狄仪发明的酒，还是杜康发明的酒，都是发酵酒。商纣王酒池肉林，周文王酒祭天地，汉武帝赐酒卫青，唐太宗酒宴群胡，宋太祖杯酒释权……此前四千年的中国酒路，皆为发酵酒。因为到此时为止，还没有蒸馏酒出现，而且酒的度数也不会高于二十度。要不，武松十八碗酒喝下去，一定酩酊大醉，

与老虎擦肩而过，也成就不了他的一世英名。

发酵酒是比较温和的酒，酒精度数不会高于二十度。为什么？因为发酵靠的是酵母等真菌菌群，这些真菌在高浓度酒精中是无法继续发酵的。若想获得高浓度酒精，实现酒精和水的分离，最便捷的途径就是蒸馏。因为酒精的沸点低于水，提高酒水温度，首先蒸发的是酒精，而酒精蒸汽上升，受到低温阻挡，又回归液态，收集起来就得到了高浓度酒。实现这一过程的工具，就是蒸馏器。

蒸馏器这个东西，在中国早有发现，而且不止一个。但是，蒸馏器不但可以蒸馏酒，还可以蒸馏其他东西，比如花露水或者其他植物汁液。中国古代到底什么时候有了蒸馏酒，有好几种说法，但都无法证明，主要是证明不了这几个蒸馏器到底是干什么用的。

关于蒸馏器的几个说法，也催生了中国蒸馏酒出现年代的几种说法。第一种是“东汉说”。依据是考古时发掘出的一个东汉的蒸馏器。持否定态度的专家认为，那是蒸馏器不假，可是作用为何，无法判定，东汉正是道教开始兴盛的时候，很多道士都热衷于炼丹，这件东西，说不定是道士的炼丹器。况且，史书上从无东汉蒸酒的记载。第二种是“金代说”。依据是在河北省青龙县挖出的一个金代的蒸馏器。不过经过试验，用这个蒸馏器蒸馏不出高度酒。第三种是新近出现的“西汉说”。



起源是在江西南昌的新建县发掘海昏侯墓时挖出的一个青铜蒸馏器，随同挖出的还有提梁卣、青铜斚等酒器。如果这个蒸馏器的确是为蒸酒而用的，那么中国蒸馏酒的出现就是在两千年前。但是，这个蒸馏器是不是为蒸酒而用的，与东汉蒸馏器一样，也有存疑。还有一个假说是“唐宋说”。这个假说与蒸馏器脱离，是从酒具上考证的，近年来出土的唐代酒具中，有的酒盅小巧，小到一个酒盅只有十几毫升，如果用来喝低度的黄酒、米酒，显然不合理。可这也只是个推测，无法产生更深的联系。至于唐诗宋词中的“烧酒”等字样，显然无法肯定指的就是经过蒸馏的高度酒。

对这几种假说存有疑问，主要是因为在中国史籍中找不到相关记载。中国是一个重历史的国家，从太史公到后来各代的史官，都是忠实的历史记录者，历史不载者，应有其因。南北朝时，专门记录中国科技成果的专著《齐民要术》，对酒之蒸馏并无记载，说明这个技术从未流行。汉晋以后，直至唐宋，概无痕迹。迟至元明，蒸馏酒已经普及时，但惯于饮用黄酒的中国人仍有不少认为烧酒这东西有毒，饮之伤身。所以，这几种假说只能存疑，留待后人接着研究。

唯一一个能够得到证明的是“元代说”。元代的《饮膳正要》就有明确记载。明朝时，李时珍在《本草纲目》中也说：“烧酒非古法也，自元时始创。其法用浓酒和糟，蒸令汽上，用器承取滴露，凡酸坏之酒，皆可蒸烧。”这还只是书面记载，

更为重要的是考古学家发现了一个元代的完整酒坊。这下子，人们实实在在看到了元代酿制蒸馏酒的作坊是什么样子。看完了才知道，其实和今天我们酿酒流程是一样的，我们现在喝的二锅头、泸州大曲、东北小烧的制作方法，与八百年前的元代酒坊是一脉相承的。

这个八百年前的酒坊，就是二十一世纪初震惊中国考古界的重大发现——李渡烧酒酿造古遗址。且看当年的新闻报道：

“2002年6月，江西李渡酒业有限公司对老厂无形堂生产车间进行改扩建。工作人员在施工时，铁锹碰上了硬物。刨开四周的土，发现硬物原来是个陶缸。大家不敢大意，于是小心翼翼地挖，初步判断是挖到了古代酿酒遗迹。李渡酒业公司立刻向省文物考古研究所汇报。省考古所经过现场勘察并查阅相关文献资料后，报国家文物局批准，对李渡烧酒作坊遗址进行了抢救性考古发掘。经过5个多月的发掘，一个完整齐全的酿酒遗址惊现在世人面前：元代的陶质地缸、酒窖、水井，以及明代的炉灶、晾堂、蒸馏设施、水沟、墙基都有。出土遗物共350余件，其中70多件为陶瓷酒器。整个遗址呈凸字形，面积约为1.5万平方米，发掘面积约350平方米。”

在当年的发掘现场，酒界泰斗、原中国白酒研究专家组组长周恒刚说：一个长久无法解开的谜团终于在此大白天下了。这个遗址的发现，为我国元代已生产蒸馏酒的论断提供了最具



说服力的实物依据，至少可把生产固态或半固态发酵蒸馏酒的时间推到元代，甚至更远。对破解中国白酒起源之谜具有极为重要的意义。

李渡，在江西南昌的进贤县，抚河之畔，紧邻鄱阳湖，是个有鱼、有米、有酒的好地方。此前各地出土的酒坊遗址已经有好几个，但是从年代来说，李渡遗址是最早的。宜宾古窖池最早的在明代洪武年间，成都水井坊窖池群最早的在明代永乐年间，泸州老窖窖池群最早的是一五七三年，即明代万历元年，绵竹天益老号窖池群最早的在清代康熙年间，安徽涡阳古窖池最早的在清代嘉庆年间。这些发掘出来的古窖池，年代最早的首数李渡。而且李渡遗址不但有地缸，还有炉灶和蒸馏设施，人们能够更为直观地看到元明两代中国烧酒的生产概貌。仅此一点，李渡遗址就是个宝贝。

总之，不管元代之前中国有没有人酿出过蒸馏酒，但可以肯定的是，经过蒸馏的高度烧酒成为人们的杯中物是从元代开始的。一般认为，这种酒的酿造方法来自西亚或中亚，把这个酒带进来的是蒙古人和随同蒙古人进入中原的色目人。这个酒进入中国的时候，叫“阿刺吉”，是阿拉伯语译音。由此可知，蒙古人或色目人从西亚、中亚把这个技术引进中国的时候，是个新奇东西，中国人如同对待以往从西洋进入中国的新鲜玩意一样，连同名字也一并留下。再后来，阿刺吉随着大元王朝的覆灭逐渐淡出，被火酒、烧酒、白干取代，直到有一天，被规范成一个名字：白酒。

高粱红了

蒙古人在未推翻金朝的时候，已经占有了花刺子模，打到了格鲁吉亚、匈牙利。在挥师中原，击垮女真人的时候，蒙古帝国的版图已经扩展到西亚和欧洲。随着蒙古大军进军中原，随军的辎重兵和后勤兵中，挟带了大批来自西亚、中亚乃至欧洲的工匠。蒸馏酒技术也正是跟随这些工匠进入中国的。而且，由此产生了由酒曲发酵粮食蒸馏出的烧酒，也就是中国特色的蒸馏酒。

蒸馏酒的进入和普及，得益于蒙古人的推动。蒙古人本来对酒就有天然的热爱，宋人笔记就有“骆驼见柳，蒙古见酒”的描述。但是，他们在入主中原之前，喝的酒到底是粮食发酵蒸馏出来的烧酒，还是传统的马奶酒，抑或是阿拉伯人擅长的葡萄酒，至今仍存疑。但蒸馏酒由蒙古人从阿拉伯引入中国，应该是真实的，只是其时蒙古上层喝的是什么酒，历史上好像并无明确记载。汗廷尚在漠北哈拉和林时，随着对西亚和欧洲作战的节节胜利，汗廷的庆功宴会异常频繁，而且每次宴会都规模盛大，喝酒的数量让人瞠目。伊尔汗的犹太人宰相拉施特在他修撰的《史集》中记载，太宗窝阔台时期，每天运往哈拉和林的食物和酒有五百辆大车。大车多大呢？八头牛拉一辆车。每天五百辆进入窝阔台特设的库房，能拉多少食物和酒，听着都吓人，就算一半是酒，也有好几千斤吧！蒙古上层酗酒的人大概不少，成吉思汗的小儿子托雷就是因醉酒身亡的。这一时期，金和南宋尚未进入蒙元版图，



西亚和伊朗也还未被征服，这些食物和酒基本都是从中亚和高加索地区拉去的，葡萄酒和马奶酒的可能性最大，当然，也不排除这些葡萄酒是蒸馏升度后的白兰地。以粮食酿制的烧酒进入蒙古人的宴会餐桌，应该是在他们入主中原之后。

忽必烈灭南宋，接汗位，先后定都上都（今内蒙正蓝旗）、大都（今北京），延续了蒙古汗廷宴会频繁举行的传统，在每年农历六月都要举行盛大的诈马宴。除了诈马宴，还有各种名目繁多的宴会，几乎每天都有，除了大块吃肉，当然还要大碗喝酒。用酒的量丝毫不逊于哈拉和林。诈马宴的酒，究竟是豪气万丈的烧酒，还是柔软绵长的葡萄酒或马奶酒，也值得探讨。诈马宴上，连喝三天，如果是五十度以上的烧酒，我觉得有点不可思议。参加诈马宴的官员，穿着华丽的服装，席地而坐，几两烧酒尚可，如果连续三天狂饮不止，难道是酒量无限？在大汗面前喝得东倒西歪，甚至把华丽的衣服吐得狼狈不堪，成何体统？有记载说，即便是在定都大都后，元代朝廷的祭祀活动和饮宴所用的酒，大都是“酒马奶”，不知这“酒马奶”是否就是马奶酒，如果是的话，那度数不会超过十度，连喝三天，倒也问题不大。

但是，当汉地的粮食蒸馏酒出现后，蒙古统治者一定是极其珍爱的。而且这种神奇的液体，立即成为蒙古大汗拉近与各个万户、千户乃至臣服蒙古各民族首领关系的重要手段。这种入口猛烈豪爽、饮后能让人情绪高涨的烈性饮料，成为蒙古汗廷统治各地、各民族的一种润滑剂。

有一个故事很有意思。耶律楚材是一个汉化很深、儒学功底深厚的契丹贵族后裔，被成吉思汗召于门下。成吉思汗死后，又留在元太宗窝阔台身边。有一次，耶律楚材喝醉了，躺在马车上睡觉。窝阔台看到他的马车，上车把他推醒，耶律楚材刚要发脾气，睁眼一看，是大汗在旁，吓得浑身冒冷汗。窝阔台却大笑：“你喝酒，怎么也不叫上我？走，咱俩再喝个一醉方休！”于是将他领到宫里，重整酒席，君臣俩喝得不亦乐乎，双双醉倒。耶律楚材终生对蒙古汗廷忠心耿耿，大约也有大汗赐酒、待之如亲的关系。忽必烈在大都，想对臣子表示亲近，无论是蒙古贵族还是汉族、契丹臣子，一场酒席便搞定。酒在蒙元政治生活中扮演了重要角色。

但是在民间，尽管已经掌握了蒸馏酒的酿酒技术，而且创造了以黄酒酿制再蒸馏至高度酒的技术，但白酒的饮用范围和数量仍然难以与中国人喝了几千年的黄酒相抗衡。换言之，烧酒虽已出现，但是难以撼动黄酒的地位。明代，无论是上层社会，还是市井村坊，仍然将黄酒作为中国酒之正宗，高度的蒸馏酒不是主流，尤其在南方，基本是黄酒一统天下。当时也有北酒、南酒之分，指的均是黄酒，只不过北酒的原料是黍子、大黄米，南酒的原料是糯谷、糯米。这一状况，到清早期亦然。原因有两个，第一个原因是传统所致，白酒即便在元代已经出现，但是名声不太好。袁枚的《随园食单》中关于黄酒写了不少，但白酒仅有两款：汾酒和山东高粱烧。而且，袁枚对白酒的评价是“余谓烧酒者，



人中之光棍，县中之酷吏也。打擂台，非光棍不可；除盗贼，非酷吏不可”。虽然只是形容，但是所比拟之相，代表了很多人心里的看法，即喝这种酷辣的东西，不是雅饮，等而下之。所以，白酒大多数时候是市井小民、农人渔夫们借以解馋解忧的东西，有身份的人多不接受。有人还认为这种猛烈的东西“有大毒”，饮之伤身。袁枚的《随园食单》写于乾隆中期，可见到此时，黄酒仍然是中国人最主要的酒精饮料。第二个原因是受经济条件所困，当时社会长时期粮食短缺，导致朝廷对以粮酿酒进行限制。明代如此，清代初期亦然。康熙年间至乾隆早期，经济处于恢复期，人口增长与粮食产出矛盾尤为突出，朝廷对烧酒一直采取严厉禁止的态度，这是蒸馏酒发展受阻的主要原因。

那么，在中国白酒何时胜过黄酒，成为中国人主要饮用的酒精饮料呢？专家们说是在乾隆掌政的后期，如果按编年史讲，是在清中期。白酒超越黄酒，成为中华第一酒，与经济有关，也与粮食有关。对此，王恺和张诺然的《南酒与北酒：中国酒在近现代的变迁》一文中有过详细描述。我也从这篇文章中了解了中国酒由“黄”转“白”的秘密所在。

烧酒开始流行，却并不是由于口味影响，相反，经济起到了至关重要的作用。清初黄河治理，中下游“束水冲沙”，需要大量秸秆，导致高粱种植面积增加。高粱作为食物，口感差，但蒸馏出的酒的品质却比其他粮食酿造的更好，酒度也更高。于是酿制烧酒便成了消化这些杂粮最有效的途径。在清朝乾隆初年严禁

烧酒时，直隶督李卫就曾以此为由上奏：“宣化府地方所产高粱，有味苦者，惟凶年乃以充饥，丰年宜听其烧酒”。

明朝隆庆年间到清朝乾隆中期这200年间，以高粱为原料的北方烧酒获得了巨大发展，之后北方烧酒的产量迅猛增长，烧锅遍布北方各省，史称“且通邑大都，车载烧酒贩卖者，正不可计数”。在谷食艰难的清朝，禁止烧酒的呼声和措施始终没有停止。从清初一直到乾隆年间，官方虽有弛于丰年、禁于歉岁的“烧锅政策”，但是高粱酿酒已成为很多北方百姓获取经济效益的渠道。在高粱丰产的年景里，有些地方官员会主动上奏朝廷，要求解除酒禁，允许百姓烧酒牟利，以充实地方经济。

北酒中烧酒的发展态势开始超过黄酒，是在清代中期以后，社会上的饮酒风俗也开始向烧酒全面倾斜。王赛时认为，其中最主要原因在于，清中期以后人们的生活水平不断下降，烧酒的饮用经济价值更合算。具体讲，就是黄酒的酒度低，但价格高，且大量饮用不易醉，因此总的饮酒成本很高；而烧酒的酒度高，容易入醉，所以饮用成本较之黄酒大为降低。

方苞在文章中曾经写过，黄酒除有不耐放、不耐运输的缺点之外，生产还受时间限制，春夏秋都不可以酿造，而烧酒几乎一年中的所有时间都可以酿造。喝烧酒一二两就醉了的人，喝黄酒要喝几斤，所以一般的中人之家，“岂能用十倍之资而纵饮？”

与烧酒的扩张相对的，是这一时期黄酒的衰退。清末，南北

各省农民起义不断，战乱四起。绍兴黄酒进京的运河线路与南下的陆路交通时常被战事所阻断，加之黄酒自身不便于颠簸与长时间存放，使得销路严重受阻。烧酒因便于储藏和远途贩运，酒业不发达的地区需从外地买酒，便多会选择烧酒。

光绪年间《平遥县志》卷一二记载：“晋地黑坏，多宜植秫（高粱）而枴，不可以食。于是民间不得不以岁收所入，烧造为酒，变易银钱。或远至直属，西至秦中，四外发贩，稍得润余，上完钱粮，下资日用。”

烧酒经过数百年扩张，最终在清末达到了产量上的高峰。

如此说来，高粱这东西，竟然是促成中国人改变饮酒习惯的最大因素，而其转折，竟然与黄河水害有关，真是难以想象。但是无论如何，嘉庆之后，中国人喝酒的口味大变，白酒占先的时代到来了。

凌川酒海

清代的白酒到底是什么样的，过去没人知道。直到有一天，有人从地下挖出四个装满白酒的酒海，酒海的封口上明明白白

写着“封藏于道光廿五年”，也就是公历一八四五年。打开酒海，里面酒色微黄，浓香逼人。人们终于看到并且喝到了酿于一百五十年前的老酒。

这四个酒海是从辽宁省凌川酒厂厂地的地下挖出来的。酒厂原址就是原先的“同盛金”酒坊。随着酒厂生产规模的扩大，因老烧锅延续下来的酒厂大院装不下新产能，于是酒厂要搬家。工人在拆房挖地的时候，挖到了一个大木头箱子。从破损的地方往里看，满是淡黄色的酒，浓浓的酒香悠然飘逸，满厂区都闻得到。酒厂领导一看，这是老祖宗留下来的酒海啊，赶紧报告上级。搬迁停工，考古工作队入场，结果一口气挖出四个大酒海。鉴定的结果是，这是世界上窖藏年代最长的酒，冠名“液体文物”。这一年是一九九六年，这些酒已经在地下窖藏了一百五十一年。酒海的封印为道光廿五年，凌川酒厂也就此改名道光廿五酒业公司。改名后的酒厂出产的第一批道光廿五酒求之而不得，在不久前空军总部的一位退休老领导请我喝酒，拿的正好是道光廿五酒，我当即留下，换了一瓶酒。这瓶酒，我是当宝贝藏着的，哪能随随便便就喝了呢？

再返回来说说什么是酒海。酒海是一种储酒的容器。南方储酒，无论黄酒、白酒，基本都是用陶罐的。我在董酒藏酒楼和郎酒天宝洞看到的酒罐就是黑陶大罐，罐体长满灰绿色的菌丝；在绍兴看到的酒罐也是陶罐，罐口挂满黄白色的酒渍。北方储酒也有用陶罐或者大缸的。黑龙江富裕老窖，储酒的也是



大陶缸，一缸少说也能装个五六百斤。十多年前，我到富裕老窖讨酒，厂长亲自给我从大缸里打出二十斤，至今还留存了两斤，藏在酒柜里。但是，北方很多老烧锅，包括由老烧锅延伸发展而来的酒厂，用的却是酒海。酒海是木制或条编的储酒容器，不过，各地酒海各有特点。西凤储酒的酒海精致之极，从用材到制作，都堪称工艺品，它是用终南山生长的荆条编成大篓，再用鸡蛋清做糍子，裱一层棉白布制成的，棉白布上用白麻纸裱糊百十层，最后还要打上蜂蜡，直到篓子坚硬如铁。这篓子灌进西凤酒，窖藏数年，方才上市。保定是河北白酒的主要产地，保定的刘伶醉是河北名酒，也是历史名酒。好的刘伶醉，可与川酒媲美。保定酒业储酒，用的也是酒海，不过不是荆条酒海，是柳条酒海，形制与西凤酒海大致一样，但是裱糊不用棉布，全用绵纸，且糍子是用蛋清混合猪血制作而成的。西凤酒海和保定酒海都是条编酒海。而东北的酒海却是木头的，俗称木海。木海所用的是厚实的红松大板，红松大板榫卯咬合，做成大箱子，内壁也要用蛋清、鹿血逐层裱糊，最后打上蜂蜡，直至严丝合缝。这样做成的酒海，最大的，一个就能储酒一万斤，这方面条编酒海是无法与之相比的。

清代是中国白酒大爆发的时期，随着人们的口味由“黄”转“白”，产量也逐年提升，各地的白酒烧锅大批涌现。最先的领头羊是山西、陕西，山西汾酒、陕西西凤在清初独占鳌头。乾隆之后，河北一带的酿酒业也开始兴旺，牛栏山二锅头就是



在这个时候出现的。川酒亦然。绵竹天益老号窖池群中，绝大多数是清代窖池，而最集中的是清末时期，这与凌川道光廿五大致处于同一个时期。估计这不是偶然。《绵竹县志》记载，绵竹大曲酒启于明末清初，壮大于乾隆前后，到清末，绵竹城里酿酒作坊已有上百家之多，有名的大曲坊有十八家。这一时期正是川酒异军突起的时期。泸州老窖、宜宾杂粮酒、邛崃大曲酒、成都福升全薛涛酒、全兴成大曲，都进入最风光的时候。这几个地方的窖池，我都去看过，大部分窖池现在还在生产。泸州和绵竹的窖池与居民区插花布局，相安无事，让我叹服。因为就我这样的好酒之人，时时被糟味包围都有些不适，可泸州窖池附近的老百姓却浑然不觉，酒城酒事，酒城酒人，真是了不起！由此想到，从清代到现在，一城之中酒酷更替，窖池延续，酒师辈出，川酒在中国占先，实在是太自然的事情。

贵州酒业在清代也是突飞猛进的，甚至到了县县有酒坊、有酒必好酒的程度。到民国初年，中国人喝酒，已经是言酒必言贵州。而在东南的淮河流域，乾隆后也出现了酒坊遍地、美酒频出的盛景。今天的中国名酒，淮河流域就有四个，没有历史的铺垫是绝对不可能的。就连历来白酒不兴的两广，在清代也出了三花酒和玉冰烧这样的二蒸、三蒸米酒佳酿。东北地区，随着闯关东人口的增多，道光之后，也出现烧锅遍布的情景。现在东北很多村镇，还有不少以“烧锅”为名，如于家烧锅、郭家烧锅这样的地名，在东北三省各地都不鲜见。凌川挖出的

酒海，就是同盛金烧锅的窖藏。一个烧锅能把这么多酒窖藏起来，可见生产规模不一般。可惜的是不知何因，埋了，且丢了。大约是掌柜的遇到什么灾祸，以致遗忘，深藏地下一百多年，意外地给后世留下如此贵重的宝贝，让我们目睹了清代白酒之盛、之美。

事实上，直到新中国成立初期，中国白酒的生产一直都是作坊式、全手工的。每一个作坊都是一条完整的生产链，从制曲、晾曲、拌料、做醅、蒸酒到勾兑，全凭酿酒师傅的经验传承。所以，一个酒坊一种工艺，相互之间是保密的，特别是酒曲制作，绝不外传。各家酿出来的酒，自然也优劣不同，口味各异。一些水土适宜的地方，酒坊云集。泸州就是中国著名的酒城。二〇〇九年，我到泸州参观老窖，自明清两代传下来的窖池，现在仍然使用的竟然有一万零八十四口，万历年间的窖池也有一百五十口，四百多年来周而复始，生生不息，堪称伟大。当地一些老酒坊的名字，也意义深厚。舒聚源、爱仁堂、鸿盛祥、协泰祥、裕厚祥、醇丰远……每一个都酒香萦绕，泸州当年酒坊满城的景象仿佛就在眼前。

贵州仁怀、习水和四川古蔺、赤水河连起来的三个县，当年也如泸州，酒坊遍布，茅台镇、二郎镇、习酒镇都是酒坊集中的地方。这几个地方，都是赤水河的渡口所在，山高水长，云雾缭绕。正是因为有水利交通之便，才集中了如此多的酒坊。遵义会议后，在毛泽东的指挥下，红军四渡赤水，基本上都是

在这几个渡口转来转去。当时，红军在茅台待了三天，仅仅这三天，就让他们大开眼界。耿飚将军回忆说：“这里是举世闻名的茅台酒的产地，到处是烧锅酒坊，空气中弥漫着一阵阵醇酒的酱香。”“到处是”三个字，就是茅台酒坊遍地的写照。为了保护这些作坊不被侵扰，红军政治部还特意发了布告，重点有两条：第一，不得私自闯入酒坊，进入要征得老板同意；第二，买酒要给钱，公平交易。为酒发布告，在中国军队历史上，恐怕只有这一次。

八百年来，酒坊、糟房、烧锅是中国白酒生产的常态。中国的白酒产业，由作坊式生产到规模化经营，与两个政治事件有关：第一是粮食统购统销，第二是工商企业公私合营。粮食统购统销，使私人经营的酒坊的酿酒原粮供应渠道变为只有一条，粮食部门可以决定酒坊能否生存。而公私合营成为酒坊生存的唯一道路，因为只有如此才可以获得粮食的配额。公私合营，归并小酒坊，产生了两个结果：第一，生产规模扩大，优秀人才集中；第二，原先各自保密的制曲、做醅、蒸烧工艺得以相互融合，择优运用，使白酒的质量大为提高。

酿酒厂的概念，在二十世纪五十年代后期才出现在中国，到现在，也不过六十年。可就是这六十年，中国白酒的产量从十万吨上升到一千多万吨，稳定在六七百万吨水平。现在储酒用的，仍然有酒坛，有酒海，但是更多的是现代化的储酒罐。我在二郎镇，站在山顶，远望赤水两岸，对面是习酒的厂区，



足下是郎酒的厂区，储酒大罐林立，在阳光下发出耀眼光芒。陪同的郎酒人说，这些罐，小的储一二百吨，大的一千吨。这只是一个储酒区，后山还有一个更大的。在泸州，还有浓香郎酒储酒区。三个加在一起，光酒的储备就有七八万吨。这不是酒海了，简直就是酒洋。

汾水长流

中国酒的历史源远流长，酒的发展也在不断进步中。这种进步，有传承中的创新，也有各地方、各民族的交流融合，甚至是跨地域的相互借鉴。中国白酒的历史，在这种交替交流中变得愈加美好。最初的酒是醴，就是不需曲来发酵的低度酒。有专家认为，醴，是中国最早的啤酒，除了没有啤酒花，醴从原料到酿造，与欧洲八千年前出现的啤酒没有什么两样。后来，有了曲，酒的度数得以提升。麦芽酿造的醴，酒精度不会高于四度，而以曲发酵的秫酒、黍酒、米酒，酒精度就提升到近二十度。这是中国酒历史上的一个飞跃。酒曲本质上是能致酒发酵的霉菌。霉菌对粮食而言，是害，但是中国人能化腐朽为神奇，变害为利，因而发明了酒曲。有人认为，酒曲的发明简直可与中国古代的四大发明并列。中国周边国家酿酒所用的曲，

无一例外，都是由中国传入的。因此，他们的酒，都带有古老的中国基因。

但是，这种交流，从来不是单向的。中国过去没有葡萄酒，张骞出使西域，带回了葡萄，也带回了葡萄酒。汉唐时期，葡萄酒在中国曾经是非常盛行的。这从诗词中便可见一斑：“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”“葡萄酒，金叵罗，吴姬十五细马驮”。喝葡萄酒、吃饌饌，在当时是很时髦的。蒸馏酒的出现，也是一种引进，同样是中国酒历史上的一个飞跃。

既然是历史，必然有其开端、流转、扩散的过程。追寻这个过程，能让我们更清晰地了解历史的脉络。对蒸馏酒亦是如此。蒸馏酒的传播史，是由北而南的渐进过程。

从各地方志等史料看，烧酒进入北方，也并不是立刻就将其黄酒排挤出去，占据主流的。汾酒出自山西，但即便是山西，在清代中期，人们日常饮用的仍然主要是黄酒。王恺和张诺然的文章中强调：“在出产汾酒的山西，黄酒也高度流行。太原、潞州和临汾的襄陵，都出产上好的黄酒，襄陵酒的酒曲中添加了药物，非常有个性，当时的知名度要超过汾酒。一直到了清代早期，烧酒还只是众多酒类中流行的一支，并没有占据压倒性的优势。”白酒替代黄酒，是一个缓慢的过程。

相比北方在元明两朝白酒就已经开始勃兴，南方的进展显然更加缓慢。直到清乾隆年间，淮河以南仍然是黄酒一片，虽



然已经有了蒸馏酒，有李渡遗址可证，但是肯定不是主流。从袁枚《随园食单·茶酒单》中可以看到，到乾隆时，袁枚笔下“清冽彻底，饮之如梨汁蔗浆”的川酒，仍然是米酒。也就是说，到乾隆时期，四川的白酒仍然入不了袁枚大人的眼，与他对汾酒赞誉有加形成鲜明对比。可以肯定，这时候四川的白酒名气很小，比不上“清冽彻底”的米酒。南方很多地区“黄”转“白”开始于乾隆之后，而且一直延续到清末，最突出的是两个地区：一个是高粱的主要产区淮河流域，另一个是四川的川西、川南地区（这一时期，遵义府仍属四川）。直到今天，这两个地区仍然是中国著名的白酒之乡。

白酒由北方传播到南方，是有传播路径的，相当多的资料证明，这一源头在山西，而汾酒是山西白酒工艺的创始者。这一传播，依赖于大量山西酿酒师傅分散于全国各地。汾酒采用的蒸馏酒工艺，是从阿拉伯传入的最原始的工艺，以地缸发酵，尽量隔绝酒醅与外界杂菌的交换，追求酒的纯度，与西方大多数酒的口味接近。但在传播过程中，不同地方，结合本土的气候、地理、物产，在工艺上都有变革，有原粮和曲种的变更，也有发酵工具和温度的变革，更有蒸馏过程的改进。在这种传播、变化、改进、提高中，中国白酒在短短的百年间，形成了多种工艺、多种香型百花齐放的格局。

山西白酒在向南传播的过程中，最先进入陕西，典型代表是西凤酒。西凤酒改用地窖发酵，地窖在每一个酿酒季节结束

后会重新敷一层泥皮，做成新窖。因为多了酒醅与土壤中菌类的交互，酿出的酒在清香的基础上多了浓香的成分。陕酒的酿造工艺传入四川，在川南的泸州、川西的绵竹等地落地，虽仍沿用地窖发酵，但是不再每年为地窖敷泥皮，加强酒醅与窖泥中菌类的交互，酿出有特殊香气的浓香型酒。山西、陕西的酿酒工艺传入遵义的时间稍晚于泸州、绵竹，沿用汾酒工艺，但改用石窖，酿出酱香型酒。茅台回沙和金沙回沙是其中翘楚。特殊的地理、气候和物产，促使这些地方的酿酒工艺向周边再扩散，最终使川黔成为中国最大的酒窖。

山西白酒向东扩散，最早在山东落地，乾隆时，山东的高粱烧已经是北方名酒。山东高粱烧保留了汾酒的工艺和口味，袁枚甚至将其与汾酒并列。其后，白酒迅速向拥有大量高粱余粮的淮河流域扩散，嘉庆以后，淮河下游已经酒坊密布，成为连片的白酒区，连历来是黄酒根据地的扬州，在清末也被白酒攻陷，成为白酒区域中的一成员。山西白酒工艺向南、向东、向西流播，替代了原有的酿酒工艺。今天中国白酒格局的形成，山西白酒功不可没，汾酒功不可没，山西工匠功不可没。还有一个更应该感谢的，是走出三晋、游走全国的晋商群体。

明清以来，充当白酒扩散引路人的，正是晋商。没有商帮的引领，就没有山西酿酒师傅的流转。晋商发端于元代至元年间，最活跃的时期是明永乐至清咸丰年间的三百多年。咸丰之后，在太平天国运动中受重创的晋商才走向没落。晋商活跃的



时期，正是中国白酒由北向南扩散的时期，这是两件紧密相连的事物。江西李渡遗址挖出来的地缸与汾酒地缸相同，绝对不是巧合。晋商赖以起家的营生，主要集中在三个生意上：盐、茶、票号。为了经营生意，自然要在各地建立自己的根据地。遍布全国各地的山西会馆、三晋会馆就是晋商的根据地。与晋商抱团的还有秦陇商人，因此不少地方的会馆是合馆，山陕会馆、山陕甘会馆、西秦会馆等。有会馆就有联谊，就有饮宴。很多晋商为了方便，请来家乡酿酒师傅，到驻地开设糟房、酒坊，携来家乡酒曲，以家乡酿法酿酒。这与徽商为了享受，把徽剧大班带到全国各地，也把弋阳腔、昆山腔、海盐腔扩散到各地，催生出不少新的剧种相似。汾酒的大曲、地缸、烧锅，也随晋商落户南方各省，进而衍生出新的工艺、新的香型，造就了诸多美酒飘香的酒乡。





香型漫议

白酒有型





白酒有型

清末，中国民间的酒坊、糟房、烧锅已遍布全国。商帮的遍走四方加速了酿酒工艺的南北交流。也就是在这种传播、交流和借鉴过程中，南北各地出现了大批酿酒高手，根据本地水土和不同的酿酒粮食，创造出多种多样的制曲工艺和酿酒工艺。汾水长流、杏花怒放、川江奔涌、芙蓉吐艳、赤水婉转、杜鹃烂漫、淮水回环、国色天香，此时的中国大地已经是百花齐放、美酒飘香。



很多人以为，这种粮食发酵、蒸馏而成的神奇的液体，从诞生起就被赋予了“白酒”这个名字，其实是误解。中国历史上所称的白酒，指的是南酒中酒色泛白的黄酒，而非蒸馏而成的高度酒。从李渡到泸州老窖、水井坊、亳州古井，一直到凌川酒海，中国白酒一直没有一个统一的、公认的、正式的名字。最早，因为其性烈，被称为火酒。明清以来，北方大多称其为烧酒、白干，南方多称其为烧酒，西南地区也有叫干酒的。将中国粮食蒸馏酒统称为白酒，是在其出现八百年后的一九五二年，新中国成立以后的第一届评酒会上。因为这届评酒会评出的八大名酒中，除四种粮食蒸馏酒外，还有一种黄酒和三种果酒。与黄酒对应，四种蒸馏酒第一次有了统一的名字：白酒。这个名字一提出立刻得到广泛赞同。原先南方一些地方将色白的黄酒所称的白酒也改称米白酒，与“白酒”这个新任命的名词区别开来。虽然是对米白酒的强行剥夺，但是这个名字，对中国独特的粮食蒸馏酒来说，再合适不过。从此，中国白酒作为一个统一的品种，与白兰地、朗姆酒、金酒和伏特加并立于世界蒸馏酒林，成为世界五大蒸馏酒中产量最高、饮用人口最广、香味最浓郁、最具中国特色的粮食蒸馏酒。

中国白酒虽然香味多种多样，各具特色，但是直到此时，仍然没有香型的概念，人们喝酒，都是根据自己的口味来选择，分辨白酒的优劣也仅凭口舌品尝、香气品评。即便是酿酒高手、品酒专家、资深酒徒，对中国白酒的理解也仅限于此。我看过

一篇名为《中国历届全国评酒会回顾》的文章，对各届评酒会进行了详尽的回顾和评论，其中对第一届评酒会的描述是：“那时酿酒工业尚处于整顿恢复阶段，国家除接收少数官僚资本家的企业外，大多数酒类生产是私人经营的。当时对酒类的生产由国家专卖局进行管理，在这种情况下举行的第一届评酒会不可能进行系统的选拔来推荐酒。这一次评酒实际上是根据市场销售信誉并结合化验分析结果评议推荐的。”这届评酒会对名酒的要求主要有三条：产品卫生、历史悠久、市场欢迎。当然，这是很粗的标准，但是想想新中国成立初期，参评的所有酒大都是私人作坊所酿，即便是国有企业，也是作坊型的，将产品卫生这种最初级的条件列入评比标准也就不奇怪了，自然谈不上产生香型的概念。

即便是一九六三年的第二届评酒会，香型的概念仍然没有树立。《中国历届全国评酒会回顾》的作者对此非常遗憾，说：“本届评酒会充分显示了我国酿酒工业的迅速发展，名酒数量从八种增加到十八种，而且还涌现出二十七种国家优质酒。白酒评比中没有分香型评酒，造成了以香气浓者占优势，致使芳香较弱的清香、酱香型白酒得分较低，不能真正反映不同风格的特点。”当时的评酒者，竟然以“香气浓”作为品评标准，这在今天看来简直不可想象，但是当年就是如此。这也是中国食品工业逐渐进步的一个侧面，也可以用一句后来的话解释：摸着石头过河。这届评酒会评出的八大名酒中，后来定为浓香



型的酒就占了四种：五粮液、古井贡酒、泸州老窖特曲、全兴大曲。茅台酒、董酒、汾酒和西凤酒屈居这几个香气逼人的白酒之后。大约就在这届评酒会后，专家们开始思索中国白酒更深层次的内涵和外延。但是，专家们没有太多时间考虑这件事了，因为此后不久，“文革”开始，一切停摆，这一耽搁就是十五年。十五年后，当一切归于平静，人们再次想起品评中国白酒的时候，中国已经进入了一个全新的时期。

这届评酒会是中国历史上的第三届。

第三届评酒会在大连举办，时间是一九七九年八月，也就是在这届评酒会上，中国白酒第一次按照香型进行分类评比，香型的概念从此树立。这届评酒会，可以说是做足了功夫，头一年就在长沙专门召开了全国名酒会议，进行摸底调查。各地为了争取名酒名号，劲头十足，报上来评选的白酒、黄酒、果酒、啤酒竟达三百多种。也就是这一届，对白酒的评比引进了香型的概念。根据《中国历届全国评酒会回顾》记录，“评分办法是按色（占10分）、香（占25分）、味（占30分）、格（即风格，占15分）四项记分，总计满分为100分”。香型如何划分呢？分酱香、浓香、清香、谷（米）香、其他香型等类型。前四种就是此后延续多年的四大香型。长沙会议上，还有专家提出将兼香型列入，因为长沙的白沙液已经将自己定位为浓酱兼香。可是因为兼香的范围和界定太过模糊，最终被否决，以“其他香型”代之，虽然“其他香型”更显模糊，但是也只好如此。

在这届评酒会上，不但白酒，连黄酒、啤酒也分出类型，并且将葡萄酒从果酒中单独列出。比如黄酒，划分为甜、半甜、干、其他型等类型；葡萄酒划分得更细，分“干白、半甜白、甜白、干红、半甜红、甜红、山葡萄、香槟、汽酒、味美思、白兰地及加香葡萄酒”。可见这次评比之细致，远远超过前两届。要按香型评比，自然要定出标准。各香型是如何定义的呢？“酱香型酒：酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、回味悠长。浓香型酒：窖香浓郁、绵甜甘冽、香味协调、尾净香长。清香型酒：清香纯正、诸味协调、醇甜柔口、余味爽净。米香型酒：蜜香清雅、入口绵柔、落口爽净、回味怡畅。”

评判结束，新的八大名酒出炉，即茅台酒、汾酒、五粮液、剑南春、古井贡酒、洋河大曲、董酒、泸州老窖特曲。西凤酒和全兴大曲下榜，而剑南春和洋河大曲登榜。西凤酒和全兴大曲下榜的原因无他，只因“十年动乱”，这两个厂子奄奄一息，混乱至此，实在是没有办法的事。好在五年之后，在太原召开的第四届评酒会上，这两家老牌名酒翻过身来，再次登榜。第四届评酒会评出的新八大名酒，仍然是浓香一片，泸州老窖、五粮液、剑南春、古井贡酒、洋河大曲就占了五席，清香型只剩下汾酒，酱香型只剩下茅台。董酒则另立门户，加入“其他香型”一类，外界称之“药香型”，董酒自称“董香型”。

一九八四年第四届评酒会的结果是皆大欢喜，除了新、老“八大”全部上榜外，新加入了江苏双沟、四川郎酒、湖北黄鹤楼，



浓、酱、清各增一席。总体来看，浓香型仍然独占鳌头。黄鹤楼是全盘接受汾酒工艺的，有“汉汾”之称，初战告捷，荣登“十三大”，为清香型争得一席。郎酒和茅台历来被看作赤水两朵花，这次双双登榜。不过，总体来看，酱香和清香在浓香一片的“十三大”里，还是显得单薄。

五年后，一九八九年的第五届评酒会时，中国的白酒市场已经成为群雄崛起的场景，“十三大”再被突破，“十七大”顺势诞生。四川再添一席，沱牌曲酒上榜，四川的五朵金花变成六朵金花。湖南实现零的突破，武陵酒冒出，酱香增添新秀。河南更是后劲十足，一下上来两个品牌：宋河粮液、宝丰酒。宝丰酒的上榜尤为可贵，为清香型又争得宝贵一席。各香型的争夺，到此为止。此后二十多年，全国评酒会再也没有举办，“十七大”成为最终榜单，凝固在中国白酒的历史大册中。

盘点“十七大”，五种香型中，浓香型九种，四川五种，即泸州老窖、五粮液、全兴大曲、剑南春、沱牌曲酒；江苏两种，即洋河大曲、双沟大曲；河南一种，即宋河粮液；安徽一种，即古井贡酒。浓香型仍然是最大赢家。酱香型和清香型并列第二。酱香型三种：贵州茅台、四川郎酒、湖南武陵酒。清香型三种：山西汾酒、湖北黄鹤楼、河南宝丰酒。其他香型两种：董香型的贵州董酒与凤香型的陕西西凤酒。米香型从第一届开始，始终没能争得一席。据说曾有评委认为，应该给米香型一席，比如多次入选国家优质酒的桂林三花，但最终无果。我看历届

评酒会的专家构成，岭南始终阙如，大概也是一个原因，殊为遗憾，但也只能遗憾而已。也许，米香一片，怡然自得，并不想争名夺利，如此，更能体现中国人酒文化之真谛，更得中国白酒之真韵。

香型漫议

第一届、第二届评酒会上，为什么没有分香型？答案其实很简单，因为无论是酿酒专家，还是评酒专家，脑海中都没有香型这个概念。在他们看来，白酒就是白酒，有的香味浓一些，有的口感爽一些，如此而已。说实在的，这些专家基本上都是从酿酒师傅成长起来的，即便是从西方学校出来的专家，对中国白酒的认识也不甚了了。第一次提出香型概念的是时任茅台酒厂副厂长的土专家李兴发，是在一九六四年，他第一次揭示了中国白酒的香型奥秘。

二〇一一年秋天，我从四川到贵州，在贵州走了几个地方，其中一个重要行程是参观茅台酒厂，在茅台酒厂建的“中国酒文化城”学到不少新知识。茅台人很重情义，为茅台酒的发展出过力、尽过心的人，文化城里都为其立了巨型雕像，如华茅



创始人华问渠，赖茅创始人赖永初，王茅创始人王丙乾，酿酒大师王少彬、郑义兴，还有茅台功臣、勾兑大王，也是提出中国白酒香型的第一人、曾任茅台酒厂副厂长的李兴发。雕像基石上，对李兴发的介绍是：“一九五五年到一九八六年任茅台酒厂副厂长，一九六四年领导科研小组首次确立了茅台酒的酱香、窖底、醇甜三种典型体，完善了茅台酒的传统生产工艺，使其勾兑工艺更科学，为白酒香体鉴别作出了贡献。”就在一九六四年，李兴发首次提出，茅台酒是酱香型白酒。其后，国内白酒专家们承认了这一说法，并且在正式会议上予以确认，李兴发也因此被誉为“酱香之父”。

这就有了后来的白酒分型。白酒分型，首出酱香。有了酱香，人们对其他酒香体的认知好像一下子就清晰了。一九七九年的评酒会之所以能一下子确立四种香型，就是受到茅台的启发。中国白酒和世界上其他蒸馏酒最大的不同，在于发酵用曲，特别是名酒，每种酒都有自己的曲子，有用大曲的，有用小曲的，也有用药曲的，还有大曲、小曲兼用的，各有各的套路。而且发酵的依托体五花八门，地缸、泥窖、土窖、砖窖、石窖、石窖泥底、半砖半泥，各有各的传统。酿酒原粮更是各有所依，有纯用高粱的，有高粱加玉米、豆类的，也有高粱加糠或是杂粮混用的，还有专用大米的或米、豆混用的。发酵时间更是悬殊，短的数日，长的一年半。蒸烧方面，也各有各的工艺，有高温、中温，清蒸、串烧。各种组合如果排列起来，几乎是

一种酒一个传承，一种酒一个工艺，一种酒一个韵味，哪是酱香、浓香、清香、米香四种香型所能概括的？所以，从第一次按香型评比开始，各种声音就不曾断过。首先站出来的是董酒和西凤酒，他们自愿站到“其他香型”行列，取名董香型、凤香型。再后来，广东玉冰烧自命豉香型，江西四特酒自命特香型，湖南酒鬼酒自命馥郁香型，连河北衡水老白干也不愿意和汾酒一起留在清香型一类，而是自立门户，叫老白干香型。二十世纪六十年代初出现在辽宁的芝麻香型，八十年代初又被山东景芝白干接了过来，最后一届评酒会的时候，连同景芝白干，有五种酒按照芝麻香型选送上来。这些香型，后来逐一被权威部门认定。一九六四年还只有一种香型，到了二十世纪末，已有一堆香型。其实，就连自认尚归于四大香型的酒，也开始寻找自己的特色，不愿意紧紧捆在一起了。浓香型酒就出现了清雅型浓香、淡雅型浓香之类；至于兼香，浓酱兼、清浓兼、酱清兼……也都打出自己的品牌。云南出了一款酒，就叫云南酱清。

这些分型是从酿酒人的角度来看的。其实从喝酒人的角度看，即便被命名为同一香型，区别也是相当大的。泸州老窖和五粮液都被界定为浓香型酒，但是喝泸州老窖和喝五粮液，无论是从嗅觉上还是从味觉上，都大不相同，一个浓烈，一个淡雅。泸州老窖开瓶香气四溢，入口口鼻生香，咽下香气回返；五粮液入杯幽香袅袅，薄抿充盈口腔，咽下回香甘甜。我在北京和成都，有几次特意在同一席间喝泸州老窖和五粮液两种酒，



和酒友共同品咂，都有这样的感觉。在绵竹，我和杨家酒坊酿酒大师杨孝光先生品酒论道，谈及这个感觉时，他也同意我的看法，而且都认为，剑南春的浓淡回味恰恰处于二者之间，可见喝酒人的看法大略相同。宋河粮液和洋河大曲地处东南，相距不远，但韵味相异。我的最大感觉是，宋河粮液近泸，香气浓烈，洋河大曲近宜，清雅悠扬。浓香如此，酱香亦然。我喝酒鬼，从来认为就是酱香。大约六七年前，到湘西看茶峒，看王村，离别前，一位同学给我送行，喝酒鬼。酒上桌，看见“酒鬼酝酿”四个大字下一行小字格外瞩目：“馥郁香型白酒”。这是我第一次知道酒鬼已经不愿与酱香为伍，而自立门户。同学劝酒，说：“你仔细品品，是不是和一般酱香酒不一样？”“前浓、中清、后酱”，是馥郁香的定位，仔细品，还真有点意思。二〇一五年秋天，北京湘菜协会会长唐铭植在北京请我吃湘菜，喝“酒鬼内参”。唐铭植和我是多年酒友，两人一起品评，这回还真喝出点味道，鼻腔浓郁，口腔清冽，喉间醇厚，特别是“中清”的感觉突出。如此，觉得酒鬼自立门户也有道理。清香型酒讲究醇甜柔口、余味爽净。衡水老白干与汾酒都是清香翘楚。我喝汾酒，余味爽净，仔细品，甚至有酱香醇厚回味的感觉，太适合雅宴慢品。但是，衡水老白干却大不同，余味干脆，回香浓烈。常常想，这是北方大汉的酒，最宜大块吃肉、大碗喝酒，痛快！衡水老白干自命老白干香型，我开始不以为然，后来想想，既有不同，有何不可。江津白酒从来自认清香，但是我喝江津白，感觉最深的是回香中糊香突出，大有特点，如果以糊

香命之，似更恰当。米香亦然，桂林三花与玉冰烧尾韵完全不同，分道扬镳也是很自然的事情。由此感到，中国白酒香型之分，只能是概而统之，如果都要找出自己的特点，怕每一种酒都会有一种型，还是大而化之的好。

白酒香型之众，有多种因素，首先自然是工艺不同，包括原粮选择、酒曲选用、发酵方法、蒸馏方式、窖藏形式等，但有一个因素却起着更为决定性的作用：地域水土。资料记载，最初在茅台酿制白酒的师傅，是晋商从山西聘请来的。用汾酒酒曲、汾酒蒸法蒸出来的酒，香气却与汾酒迥异。中国白酒用曲，曲的本质是霉菌的组合，一个地方的水土，特别适合某些霉菌生长，到另一个地方却不一定能成活。不同的曲种催生出酒的不同香味，自然有别。中国白酒发酵用窖，窖土和窖泥不同，包含的菌类也不同，与酒醅交换过程中相互取予的结果自然也不同。水土之别，有时候起到绝对作用。纵观中国白酒地图，酱香基本局限于湘黔间，更集中于赤水河谷，出了这片土地，即便能酿出酱香，品质也很难看齐。茅台、郎酒、习酒和金沙回沙，同出于赤水河谷，用窖一样，同样用两次投料、九次蒸煮、八轮发酵、七次摘酒的茅台酒生产工艺酿造，虽然酒曲可能不同，但由于水土一致，饮后口感极其接近。我喝陈年习酒，酱香逼人，多有茅台感觉，甚至觉得比茅台更适口。连后起的国台，无论入口还是尾韵，都极得茅台真味。喝“金沙摘要”，无异茅台，且回香更浓。川西是中国另一个酒窖，却是浓香的



天下。在郎酒厂参观，郎酒厂的杨科长跟我说，郎酒近些年搞出了浓香郎，但生产基地却放在泸州。五粮液也想搞酱香五粮，但在宜宾就是搞不出来，怎么酿都带有浓香味道，没办法，只好放弃。贵州董酒厂李其书副总工程师给我讲过一个故事。黑龙江海伦是产粮大县，水土极佳，出产的玉米酒、高粱酒品质都很好。县里为了创造自己的白酒名牌，到贵州请董酒的专家到海伦指导，希望成为北方董香型酒第一基地。专家在海伦连续试验，用董酒的曲和董酒厂的工艺制作，可怎么调整都酿不出董香味道，最后也只好放弃。在鸭溪窖酒厂，厂办主任刘恒波也给我讲了一个故事。一九八七年，时任天津市委书记的李瑞环找到遵义地委书记梁明德，请他促成鸭溪窖酒到天津办厂。李瑞环诚心邀请，遵义自然重视，结果酒厂几次派人到天津考察，终因水土不合而搁浅。三个例子都说明，中国白酒的酒香体，有太强的地域性，水土之予，非人力可为也。所以，我一向主张，到什么地方喝什么地方的酒，因为这酒带了那方水土的真味。

各地产酒香型的不同，导致不同地方不同人群对酒的偏爱倾向也不同。北方人多喜清香，川人偏爱浓香，湘黔人以酱香为上，两广人以米香为好。新中国成立前，中国白酒地图基本上是这个框架的。最初突破这个框架是在二十世纪五十年代后期，当时工业领域的几个运动，如技术革新运动、“一帮一，一对红”等，尽管在执行时有很多极不科学的做法，但也催生了一些很新的成果。很多北方酒厂的技术革新，主要在学习川

酒和黔酒上。四大名酒的脱颖而出，极大地刺激了各地的酒厂，向四大名酒看齐成为很多酒厂的目标，茅台和泸州老窖也成了很多酒厂学习追赶的对象。这导致了在新中国成立前一片清香的北方地区，开始了大规模的清转浓，一些酒厂还把目标定到酱香上。到四川、贵州的各酒厂学习的队伍络绎不绝。有的酒厂不但从川黔各地请名师指导，连酒曲甚至窖泥都原封不动地搬了回去，照猫画虎，进行复制。那个时代是没有知识产权概念的，相互之间没有什么保密的问题。到二十世纪五十年代末，北方地区终于形成了清浓各半的格局。以黑龙江为例，这个几百年来清香笼罩的地方，到五十年代末，已经有了哈尔滨龙滨酒、齐齐哈尔北大仓两种酱香型酒；浓香型酒更是多点出现，双城县花园元曲、宾县宾州大曲、富裕县富裕陈曲、阿城县玉泉大曲等，都出现在这一时期，而且迅速成为被时人称道的地方名酒。内蒙古也在一九五八年第一次酿出了浓香型白酒——宁城老窖，这在当时是一件大事。多少年后，当时的自治区主席乌兰夫回忆起来，对此还是难忘，给酒厂题词“塞北茅台”。连历来是清香型白酒根据地的河北，也出现了清转浓的高潮，浓香刘伶醉也是出于这一时期。北方酒市清浓并存的格局，大致在二十世纪六十年代初就奠定了。

相对于北方，南方各地的情况基本稳定。到二十世纪九十年代初，中国白酒地图中的酱香、浓香区边界仍少有变动，直到此时，清香型白酒在南方还大多局限在乡镇以下，集约化生



产的多为浓香、酱香。两广甚至连酱香、浓香、清香都难以进入。这一稳定格局在二十世纪八十年代末被打破。改革开放以来，人口大规模迁徙，几乎在十年间，就改变了中国白酒香型的晕染图。广东表现尤为突出。这个传统的米香区，在短暂的洋酒浪潮过后，各种香型的白酒大规模进入。贵州人甚至为了占领这个新开辟的地区，专门为广东市场做出一款贵州醇，由于度数低，口感近于米香，短时间就占领了广东市场，取得相当大的成功。现在，到广东，超市货架上各地名酒琳琅满目，酒席桌上，茅台、五粮液乃至北京二锅头都不鲜见，甚至培养出专喝高度酒的一批酒徒。我在广州就遇到过举杯大干、半斤不醉的人。相比之下，名酒荟萃的四川和贵州却相当稳定。川渝除了泸州西南小小一片还算酱香区，全省一片浓香，延续几百年不曾改变。贵州历来是浓酱各半，清香难入。贵州是一个很奇特的地方，水土、气候浓酱皆宜。二〇一五年到贵州看酒，在遵义走了几个酒厂，酱香珍酒，浓香鸭溪窖，相距不远，我坐公共汽车，一天看了两个厂。同一片土，同一片天，却能酿出如此地道的酱香与浓香！在习酒集团，和宣传部的同志聊天，被告知，习酒两大厂区都在二郎滩边，山前酱香车间，山后浓香车间，让我拍案称奇。赤水河谷，神奇啊！也许，这就是上苍赐给贵州人的最好礼物。前些年到赤水，看四洞沟，晚上回到赤水城吃饭，在饭店打四两赤水散酒，半浓半酱，浓酱兼香，入口绵香，回味悠扬，大为赞叹：赤水河，酒河啊！

人群所处地域不同，是影响香型偏好的一个因素。但是，另外一个因素也很重要，即酒的价格。不同人群的不同选择，往往与此有关。在北方地区，这个因素似乎更为突出。浓香型、酱香型酒，一般价格比普通清香型酒价格高。特别是名酒，很多人偶尔喝一次可以，不可能常喝。酱香型酒大多出现在中高档宴会上。市场上清香型白酒多出自中小酒厂，价格相对低廉。北方农村小烧锅多，几乎县县都有，甚至乡乡都有。这些烧锅，无一例外都以高粱、玉米为原料，基本都是清香型白干，别名“小烧”。不但农村，而且城市里，也有相当多的人选择喝小烧。这是清香型白酒稳定占据北方市场的一个重要基础。北方城市居民中，选择浓香型酒的比例稍大一些，但仍然不是主流。显而易见，价格因素起决定性作用。但不能忽视口味的长期浸染，北京是高收入人群集中的地方，但很多资深酒友只钟情二锅头，习惯使然也。与北方大多数地区相似的，是云南。近些年，我冬季基本都在云南生活，常到各地走走，感觉各地酒俗大致相同。在白酒盛行的彝族、白族、哈尼族、纳西族地区，看到大多数喝酒的人，首选都是清香型的小锅酒，如包谷酒、荞酒、燕麦酒等。到滇东的文山，在丘北吃饭，饭店酒柜里摆着腻脚酒，高度包谷酒，价格低廉，饮之清香爽净。老乡说，给五粮液都不换，喝酒就喝腻脚酒，过瘾！一瓶五粮液的价钱，能买几十瓶腻脚酒，何从选择，喝酒的人自然知道。不同人群的香型选择，此一内因几乎是决定性的。



但是，我觉得，嗜好是可以培养的，多接触，多品味，就有可能发现新的感觉，喜好由此更宽，进入一个更美妙的世界。每一种香型，都有其特有的口感和回味，酱香醇厚，浓香悠然，清香爽净，米香淡雅。各种酒，碰到了，别舍弃，即便是乡镇小酒厂的小锅酒，也一定有那方土地的香气包含其中，用心去品，必然会有心得。走一个地方，喝一个地方的酒，价格高低，名气大小在其次，何种香型更应在其次，兼收并蓄，取舍在心，何等之美！我觉得这才是酒之真道。人行天下，酒行天下，把酒临风，其喜洋洋者矣！





老酒情缘

东南风

道光廿五

洞庭两岸

三沟一河

六朵金花

贵州礼赞

牧童遥指杏花村

入门酒





入门酒

喝酒的人，第一次与酒相遇，大多是在对酒茫然无知的情
况下，在别人的引导下将白酒倒入口中的。喝第一口酒的感
觉大概都是相同的：辛辣冲喉，毫无快感，不知大家缘何自
找罪受。有人就此打住，一生淡然；也有人锲而不舍，从微
醺到鼾卧，甚至醉而失态，品咂品味，渐入佳境。当一个人
终于体味到那种酒后可忘忧亦可助兴的妙处的时候，他也就
算入门了。不是每一个人都能进入这个境界，但是一旦进入，
酒就有可能伴随其一生。



灌县小曲 一碗黄豆

我的入门酒是在十七岁那年。地点：灌县，即现在的都江堰市。时间：一九六七年秋日。第一次喝的酒：灌县小曲。

五十年过去了，第一次喝酒的情形，恍如昨天。

在成都读书时，学校里有一位高我两届的学长，名叫王万宏。这位学长从小热爱书法，受兰州书法大家教诲，小小年纪就名扬秦陇。后来，他一直担任敦煌书画院院长，是甘肃书法界领衔人物之一。可当年他也只有十九岁，也许是得易于书画界法家的提领，连带把酒之道也灌输进去，当时已有了几年酒龄。有一次，我俩相约到灌县看都江堰。因为坐不起公共汽车，便一人一辆破自行车，一百多里的旅程，朝发午至。在当时二王庙是“四旧”，已经被封闭了，于是我俩爬墙进入，在灰尘和蛛网中游逛一圈，又爬墙出来，已是傍晚。就在那个傍晚，我与我的第一杯酒，在岷江边一个幺店子相逢了。陪伴那一小杯白酒的是二两素面。一小杯饮下，竟然有甜的感觉，随之而来的是兴奋。从庙中出来本来已经模糊的都江堰治水三字经，杯酒饮下，竟然清晰浮现。“深淘滩，低作堰。六字旨，千秋鉴。挖河沙，堆堤岸。砌鱼嘴，安羊圈……”小饭桌前，两个人你背一句，我背一句，拍案叫绝，惹得店家也过来搭话。晚上我们住在岷江边一个木阁楼旅馆，屋下数十丈便是滔滔江流，江水彻夜轰鸣，却无碍酣眠。一觉醒来，隔窗远望，白水如链，

红日当头，呼吸中还有缕缕酒香。

回到学校，我去拜访一位老师，这位老师是学校的第一酒人，名陆永忠。称其为老师，其实他并不教书，是学校财务科的科长。陆老师在学校大有酒名，他喝酒，无节假日之分，是天天要喝的，这在物资匮乏的当年，显得相当另类。自然，喝不起也喝不上要酒票的瓶酒，只能打散酒。和陆老师说起灌县行，陆老师格外高兴，说：“晚上你来我这里，我搞点酒菜，你尝尝我从石羊场打来的好酒。”晚上，在临近小天竺街边的宿舍楼上，陆老师当着我的面，开始做酒菜。一口小铁锅中，一碗黄豆干炒，到豆皮出现黑色麻点，倒入一个早已准备好的碗中，碗里已然放好酱油、米醋、辣椒、花椒、葱花拌好的佐料，豆下，酱醋沸腾，趁势用另一碗扣上，听碗中吱吱作响，片刻沉寂。陆老师将碗掀开，告诉我，这就是最好的下酒菜。喝的酒，就是石羊场农民自酿自饮的小锅烧酒。在陆老师的宿舍里，我听了一次四川酒课。酒分曲酒、干酒，曲酒味浓，干酒味清，人之不同，各有所好。我问：“陆老师，你喜欢曲酒还是干酒？”陆老师哈哈大笑，回答：“有人送我老窖大曲，我就喜欢曲酒。我到乡镇打酒，曲酒贵，干酒便宜，我就喜欢干酒。”如此酒经，真是大实话。陆老师的石羊场小锅酒，伴随一碗黄豆，将我领进了白酒之门。在学校的几年里，我多次和陆老师小酌。当我毕业，告别四川，远行东北后，伴随我的除了对府南河的思念外，还有对川菜、川酒的美好记忆。此后几十年里，每次回到成都，



我都要在小天竺街头喝一次酒，细酌慢品时，那碗黄豆、那杯干酒，每次都清晰地浮现在脑海中，自然，更少不了灌县的那杯小曲、那碗素面。

忆苦思甜

上学时我的专业是气象，毕业后被分配到哈尔滨，进入职业生涯中的第一个单位——黑龙江省气象台。在那个年代，对新分配来的学生的思想教育，很是重视，但是教育的方式非常奇特，第一课是忆苦思甜。如何忆苦思甜呢？在中午和晚上各吃一顿忆苦饭、一顿思甜饭。中间的时间，请老贫农作报告，控诉伪满时期日本人欺压中国人、汉奸和地主剥削贫下中农的滔天罪行。这节课不但新分配来的学生要参加，连气象台里不值班的人都要参加。

忆苦饭吃得很痛苦，据说是复制伪满时期老百姓的饭的。主要食材是发霉的高粱面和甜菜渣子，还掺和了一些灰菜，粗粝苦涩，咽下时会割嗓子。而且给的量很大，还要求必须吃下。没有吃过的，恐怕很难想象。接下来老贫农对这顿饭的具体描述也让人感慨。伪满时期，大米是国防物资，日本人不许中国人吃大米，只有日本人能够享受，就算是苞米面、高粱面也是配给的。不够吃，那吃什么？就吃橡子面。这东西，搁现在，连猪都不吃的，吃多了，便不出来，那个苦估计现在的人都想

象不出来。有一次，一个中国人坐车时晕车，吐了，结果呕吐物中有大米粒，这在当时那是犯法的，属于经济犯。车上的“伪”警察二话不说，拽着领子就是一顿打，打得他满脸是血。最后的结果是到站后他被关进监狱，死活不知。老贫农还讲他曾被抓去当劳工，在那个时候叫“勤劳奉仕”，说白了就是卖苦力，修江桥、挖坑道，但是还不让吃饱，累得干不动了，稍稍歇息片刻，被发现了就往死里打。有的人饿急了，挖到蚯蚓、蝼蛄、草根子就往嘴里塞，“那是什么年月？亡国奴的日子，不好过啊！”老贫农说得老泪纵横，台下人听得怒火中烧，一顿饭，活生生地与日本鬼子强占东北、与东北百姓十四年的苦难联系在了一起。

一下午在愁苦中度过，好不容易熬到晚上开饭，思甜开始了。气象台当时的领导不是什么专家、学者、老革命，而是工宣队的。忆苦很成功，思甜自然也要成功。当时我们真不知道工宣队的各位师傅是怎么筹划的，这顿思甜饭简直是上等宴席，鸡、鸭、鱼、肉、蛋，一样都不少，白酒、啤酒管够，啤酒是扎啤，白酒是瓶装的玉泉大曲。工宣队的队长叫刘玉杰，走过来拍着我的肩膀说：“苦尽甜来，多吃点，好好喝！”如果说在成都陆永忠老师指导下喝酒是温和之酒的话，那么在哈尔滨喝的可就有些野蛮了。年长的老先生们不客气，白酒、啤酒一起来，我们毕竟还很稚嫩，在同学中，我也算是能喝一点的，有的同学是平生第一次与酒相逢，勉强喝一口，就满脸通红，



避而远之，最后只剩我一直混在老前辈群里。第一次见识东北菜，溜肉段、烧茄子、酥黄菜、红焖肉、猪肉炖粉条、鲫鱼炖豆腐，大盆凉菜管够盛，豪放之极，粗犷之极！第一次见识东北酒碗，一碗四两，相比下来，陆老师的酒杯简直不算酒杯。虽然我是初生牛犊，敢喝，但是一碗下去我也舌根发硬、腿脚发软。眼见老先生们豪饮之后面不改色、言不走板，仍谈笑风生，我佩服得五体投地。如果说在成都，陆老师的一碗黄豆、二两酒是给我上的第一堂课，那么东北人喝酒的豪放，就是我白酒人生中的第二堂课。

这次思甜酒，我第一次喝到了有商标贴纸的瓶装酒——玉泉大曲。说是里程碑，大概也可以。

燃烧的鄂温克

第一次酩酊大醉，完成我入门酒的洗礼，却是在呼伦贝尔的鄂温克草原上。从此以后，我的酒量逐渐放开。那次喝的仍然是小锅烧酒——海拉尔大高粱。蒙古包里的羊羔美酒，狂放淋漓，不但让我真正踏进酒之门，也让我对蒙古人的酒文化有了最初的认识。

二十世纪七十年代，经常到呼伦贝尔出差，有一年，甚至创下六下海拉尔、七访扎兰屯的纪录。在那个年代，我最愿意到呼伦贝尔，因为那里有羊羔肉吃，最不济，在海拉尔宾馆里

也能吃到酱牛心。有一次，我在海拉尔开会，会中，我们被安排到红旗公社的第七放牧点看牧区，吃手把肉。为此，当地人特意到糖酒公司批来一百斤高粱酒，用大铁桶装着，乘坐一辆破旧的嘎斯69向鄂温克旗进发。拉酒的时候，我就很吃惊，开会的代表加上工作人员，只有十来个人，就算加上放牧点的三四十口人，一百斤酒也喝不完吧？在那个酒也要票的年月，这些酒对蒙古人来说，太珍贵。这是我后来多次到呼伦贝尔切身体会到的，但是当时并不了解。

到了放牧点才知道，第七放牧点只有四个蒙古包，四户人家，加起来二十多口人。我们到达时，放牧点各家已经准备好了，一家一个大铜盆，顷刻将酒分完，在分酒的空当，两只羊也已经宰杀完毕，速度之快让我吃惊。客人被分到各包，和牧民兄弟亲密接触。我在的这个包是大队民兵排长钢图木尔的家。待我们坐定，大锅上煮肉，肉煮到七八分熟，翻个个儿，就捞上来，之后大卸八块，一人一块，一块少说也有五六斤。一刀下去，血丝冒出，肉质脆嫩之极，没有蘸料，只有盐粒。酒在铜盆里，想喝的自己舀。酒具五花八门，大碗、小碗、茶缸、水瓢一起上，就是没有杯子。手把着肉，高粱酒舀上，蒙古人喝酒的那种大气，一下子就把所有人都带动起来了。钢图木尔是一个豪气十足的蒙古大汉，大茶缸下铜盆，半斤酒总是有的，招呼一声，让大家不要客气，吃饱喝好，言毕，半缸子酒一口干下。我的小碗，大概一碗也有三四两，也照样半碗干下。从下午喝到月亮升起，



草原之夜，明月当空，凉风习习，一群脸膛被高粱酒染得通红的人，走出蒙古包，唱起跑调的歌，忘乎所以，还有几个已经睡倒在草地上，我也头重脚轻，话也说不清楚，就连钢图木尔也不再喊叫干杯。看看铜盆里，酒只剩下半盆，七八个人喝下十多斤高粱酒。

这是我年轻时喝酒最狂放的一次，也是记忆最深刻的一次，我的酒生涯从此种下一缕蒙古基因。四十年后，当我再次回到鄂温克草原，站在绿海之边，无比感叹：哦，鄂温克，你给了我远望的眼睛，你给了我心灵的扩展，你给了我酒的另一种情感，就在那个明月当空的夜晚，你把我带进了一条无尽探索的隧道，谢谢你，我的鄂温克！

牧童遥指杏花村

元代的“阿剌吉”最早是在哪里落地的？酿酒界对此无大争论，一般认为，蒸馏酒是随蒙古人的到来而落地华北，继而向南方传播的。最初，酿酒的原粮是高粱，发酵工具是地缸，酿出的酒是清香型的。追寻起来，最早的酒乡就属汾水两岸。有一首歌里唱到：“人说山西好风光，地肥水美五谷香。”但

其实，历史上对山西土地的记载，却完全不是如此的。地方志上对其的形容是“晋地黑坏”。“黑坏”土地上种出来的高粱，除了给蒙古大军做马料外，余下来的却是酿酒的好原粮。历史上山西曾是北方黄酒的主产区，但黄酒的原粮是黍子，年亩产最高不过二百斤，而白酒的原粮是高粱，高粱年亩产能达六百斤。大概这是山西大量酒坊“黄”转“白”的主要动力。就是在这块“黑坏”土地上，中国的酿酒师傅们制造出了大块麦曲，制出了高粱酒醅，转变了黄酒之酿法，从而蒸馏出具有浓郁中国特色的琼浆玉液。中国人端起酒杯的时候，真应该感谢汾河流淌的那片土地，感谢八百年前第一个蒸出中国白酒的那位师傅。

由山西开始，西及陕甘，东及齐鲁，北方各地在元代之后，最先完成由“黄”转“白”，白酒历史的传承以此为始。这些年生活在北京，因为工作关系，与北方各省同行多有交流，见过的、品过的白酒品牌不少。在内蒙古喝蒙古王、河套大曲；在陕西喝太白酒；在甘肃喝九粮液、陇南春；在山东喝景芝白干、扳倒井；在河南喝张弓大曲、仰韶酒；河北各地的名酒，大也都慕名前去品尝过，如燕潮酩、丛台酒、刘伶醉、乾隆醉、张家口大曲、衡水老白干等。二〇一四年到汉中，朋友请我去吃汉中小吃，席间拿出三粮液，让我第一次知道，汉中也有与川酒媲美的好酒。北方高粱红似火，各处都有“杏花村”，千年后的今天，不用牧童遥指，抬眼可望也。



汾酒情缘

对汾酒，我始终有一份敬仰，因为我一直认为汾酒是中国白酒的典型代表。元代蒙古人和色目人，大概就是沿着阴山南麓的关隘进入中原的。留在吕梁山与太行山之间的汾河河谷的那些色目工匠，大概就是用中原的高粱烧出第一锅蒸馏酒的人。我曾几次出入山西，站在汾河边眺望两岸，有时候耳边仿佛真的响起当年战马呼啸、矛戈相击的声音。中原文化和伊斯兰文化在此撞击，衍生出诸多新的文化生态。山西这片土地，是华夏文明的发源地之一，但是秦汉之后，历经狄、胡、羯、鲜卑、突厥、契丹、蒙古的洗礼，北方民族血缘的融汇、多种文化形态的浇灌，让这片土地成为中华文化多元演进的一片沃土。因此，每次端起酒杯，品味汾酒的时候，我常常有一种莫名的感叹。

在北京，接触汾酒的机会太多，但有一次是最难忘的。一九九一年，我参加学习班，住在西山的达园宾馆，与我住同一房间的是来自山西的一位主任，那段时间我们俩朝夕相处，晚上没事就天南海北地聊天。说起汾酒，他调侃说，他的老家在清徐，清徐人看见汾阳出好酒，也按照汾阳人的办法烧酒，结果烧出来一尝，酸的，于是清徐人说，让他们喝酒，咱就喝醋吧！当然这只是笑话，但是既然说到了汾酒，学习班之余趁着休息的空当，他给我捎来两瓶老白汾酒。达园宾馆地处西郊，每周允许学员回家一天休整。学习班的晚餐是允许喝酒的，拿来的当晚，我们就打开喝了，他说：“咱们喝一瓶，留一瓶，这可是二十年的

老酒。”于是，我有了一瓶留存到现在的老白汾。当时老白汾大致也就三十多块钱一瓶，但现今的青花瓷汾酒已经卖到三百多块钱一瓶，喝起来，和当年三十多块钱的老白汾味道差不多。

有酒界耆老说，喝酒就要喝汾酒，因为汾酒干净。这并不是说其他酒不干净，而是特指汾酒的酿造方式。就酒的发酵而言，酱香型酒用石窖，浓香型酒用泥窖，二者的酒醅都与窖之间有交流。比如泸州老窖，窖中菌群与酒醅的交流，造就了泸窖的特殊芳香。而汾酒采用地缸，而且忌用破缸、老缸，为的是千方百计杜绝酒醅与外界菌类的接触和交换，于是保证了酒的绝对纯净。上文所说的汾酒干净，便是指此制作而言。汾酒清冽、净爽，这大概是很多酒友对它喜爱的最大原因。我的入门酒是清香型酒，五十年来喝的酒，历经清香到浓香、酱香的转变，近十年来，又开始回归清香。不知为何，家里的兄弟姐妹，也随我转变。以往过年，年夜饭的酒基本上都是茅台或者五粮液，但到这两年春节，年夜饭的酒都改成青花瓷汾酒了。

关于汾酒的故事，大概莫过于开国大典第一宴用酒最引人注目了。这件事曾经众说纷纭，但其实史实记载是明晰的。时任政务院机关事务管理局局长的是民主人士余心清，他的开国第一宴用酒的报告，得到周总理的认同，并经过周总理批示实施，烈性酒用的就是汾酒。报告写道：“酒用国产葡萄酒、绍兴酒、啤酒、烟台张裕公司制的白兰地、北京大喜公司制的香槟酒。如需用烈性酒，则用汾酒。”总理批示：“汽水亦需国产，酒不要多。”



据很多老同志回忆，开国大典第一宴，周总理挨桌敬酒，干杯无数，可见还是汾酒好啊，多饮不醉。那酒，可是汾阳酒厂的工人执行徐向前老总的命令，历经四天五夜，风餐露宿，日夜兼程，送到北京的。汾酒之光荣，此为证。

西凤那个味

西凤酒，乃中国四大名酒之一，这个名头是对西凤酒的最高奖赏。喝西凤酒最集中的一次是在一九八七年到西安考察之时。那年我被临时抽调出来，到石景山筹建一个新宾馆。当时国内宾馆的装修队伍水平不高，很多香港、澳门的装修公司在内地承揽生意，有人向我介绍了一支队伍，当时他们正在西安宾馆装修，于是让我们去实地考察。因此，我们在西安宾馆住了五天。这五天里，宾馆的同行、澳门的公司和西安的朋友轮流招待，用的统统都是西凤酒。按朋友的话说，到了西安，不喝西凤酒喝什么？饺子宴、西凤酒，是老陕招待客人的最高礼遇。这是我唯一一次天天喝西凤酒的经历。当时，我对酒之型还不甚在意，对“凤香型”这个词更是不甚了了。

当了解了酒鬼酒的馥郁香型之后，我对“其他香型”这个词开始注意，回过头来看西凤酒，方才大有体会。陕西，特别是关中，是中国黄酒的起源地之一。历史上，陕西黄酒是很有名气的，陕西的稠酒，更是历史久远，甚至可以追溯到夏代仰

韶文化时期。之前热播的《芈月传》中，还把桂花稠酒作为一个情节，以示关中自古就是酒之家乡。但是，就白酒而言，地方志和史书记载都认为其是在明代中期由山西传入的。历史上陕西最有名的酒，一是凤翔的西凤酒和眉县的太白酒，这两种酒在当时都被称为凤酒；二是户县的龙窝酒。龙窝酒和凤酒因为分处东西两地，被称作“东龙西凤”。白酒工艺进入陕西后，进行了一项重大的改革，这个改革对白酒南传有着极大的影响，对中国白酒香型的变化和形成更有着极大的引导作用。西凤酒与汾酒都用麦曲，而且因关中是中国最主要的小麦产区，也是麦曲的重要产地，汾酒所用的曲都是从陕西购入的。西凤酒和汾酒的酒曲相通，但酿制工艺却大不同。汾酒是用地缸发酵的，严禁酒醅与外界接触，以保持酒醅清纯，蒸酒是“清蒸二次清”的，二蒸后，将酒糟弃用；而西凤酒是用土窖发酵的，每年酿酒季结束后，都要给土窖敷新土，称为“泥封窖”，发酵采用连续发酵法，蒸酒采用“六甑续渣混烧”，一年一个周期，头年九月立窖，第二年七月挑窖弃糟。西凤酒在工艺上与汾酒有很大差异。清香型汾酒严格控制酒醅与外界的联系，求其清；凤香型西凤酒用土窖发酵，但在每年酿酒季后，都要用新土敷窖，虽然酒醅与窖泥中的菌群有密切交换作用，但为避免老窖泥菌群繁盛，因此每年“泥封窖”，以限制菌群繁盛。而泸州老窖等川酒发酵均用泥窖，且不用“泥封窖”，强调陈年老窖中丰富菌群与酒醅的交换影响。西凤酒的土窖，既不同于汾酒的地缸，又不同于泸州的老窖，而是介于二者之间，所以西凤



酒较汾酒浓，又较泸州老窖清，介于清浓之间，别具一格。从白酒自北南传的路径看，西凤酒实在是一个重要的节点。

前不久同事聚会，有人带了瓶西凤酒来，因为正是写这本书的缘故，我在桌上讲起了凤香型西凤酒的来历、口味特点，希望大家仔细品味，结果大家一致认为：西凤酒之味，的确自成一格，脱离清浓，当之无愧。由清到浓，中间的节点就是凤香型。西凤酒在中国白酒酒型发展定型的历程中，承前启后，有着重要地位，太值得尊敬。

二锅头二三事

二十世纪七十年代末，我刚从东北迁居北京的时候，北京的饭馆还保留着老习俗，瓶酒是可以零卖的。饭馆的柜台上量杯，类似于中学化学课上用的那种量杯，无论什么酒，都可以按两卖，包括茅台、汾酒、五粮液之类的名酒，非常人性化。这个习俗是什么时候被抛弃的，我已经记不清了，总之现在见不到了。西内大街的胜芳饭馆就在我们单位对门，也是我常去解馋的地方。馋酒了，我就跑到胜芳饭馆，一碟花生米两毛，一碟蒜肠三毛，酒主要就点两样，就是通州红粮大曲和牛栏山二锅头。连饭带菜加上酒，一顿饭不过一块多钱，而且还吃得极舒适。

二锅头是北京老百姓的酒，好喝不贵，无论是红星还是

牛栏山二锅头，都透着一股让人亲近的和气。吃京菜的时候，桌上摆着糟熘鱼片、京酱肉丝、醋熘木须、麻豆腐，若喝泸州老窖，心里总觉得别扭，还是来瓶大白牛，喝着顺溜。大白牛是老百姓对白瓶牛栏山二锅头的爱称。瞧这份亲切劲儿！

关于二锅头，有几件事是不能不提的。第一件是在俄罗斯，二锅头被当作礼品酒，为国争光。一九九二年我们出访俄罗斯，那时候那里物资奇缺，不要说酒，连盐都买不到。于是，我们临行前就做足了准备，自带干粮，当然酒是不可少的。但是，因为走的路途长，即便带得多，也得精打细算，因为这些酒不但自己喝，还要作为礼品送人。我们带的酒除了一瓶茅台是送给接待方的领导以外，还有两箱二锅头，这两箱酒加起来还不到二百块钱。出访第一站是哈巴罗夫斯克，来接机的俄罗斯人不客气，伸出两个手指头，就要走了两瓶。因为这才刚入境，酒还多，于是我们并不在乎。可是到了新西伯利亚，我们发现情况不好。我们的接待单位是俄中友好协会新西伯利亚分会，分会的会长和副会长都是有头有脸的人，但是对酒的需求，简直让我们无法应付。他们请我们到新西伯利亚科学院食堂吃了顿饭，算是欢迎宴会，可是宴会上没有酒，只有格瓦斯。第二天我们回请，却连个饭店都找不到，于是自办宴会，哈尔滨红肠、松仁小肚各切一大盘，天津果仁张的五香花生来一大盘，实在凑不出四个菜，便泡



了一大盆大红门的方便面来凑数。客人来了一看，居然一个个喜笑颜开。打开二锅头，七个团员，七个客人，一轮下来就喝掉了两瓶，三轮下来，半箱酒没有了。我们团的翻译李广的父亲是老革命，也是黑龙江省第一任省长。李广自小就被送到俄罗斯，直到新中国成立后才回国，俄语说得比中国话还流利。李广告诉我，俄罗斯人主要喝伏特加，而中国白酒中最接近伏特加的就是二锅头，所以他们喝得痛快。李广建议我就此打住，饭后一人送一瓶，这样省酒，若是让他们接着喝下去，肯定能把我们的两箱酒都喝了。李广通知大家后，客人们很高兴地接受了，一人拿一瓶二锅头回家了。一箱二锅头搞定了一次外事活动，对方还满意之极，二锅头的功劳实在是很大的。

送别宴是在新西伯利亚肉联厂，原来肉联厂的厂长也是俄中友好协会成员。这回香肠、鱼子酱都有，还有几片黄瓜、西红柿，但是对方要求我们带酒。送别宴会很热闹，还来了两位马达姆，一共将近二十个人，这次我们只带了十瓶二锅头，于是只好自己少喝，尽量满足大家。果然，这十瓶酒远远满足不了客人的需要，但是也只好如此。其中一个马达姆不知用什么办法，笼络住了李广，宴会结束后，这个体重超过一百二十公斤的马达姆跟着我们回到住处，从李广手里拿走了两瓶。他临走时，手举着酒，得意地说：“二锅头，二锅头。”

在国外喝二锅头，遇到的故事还不止这一个。我到美国旅游时，在旧金山逛华人超市，发现货架上大陆、台湾的酒琳琅满目，品种之全赛过国内的超市，各种瓶型的二锅头都有，包括连国内卖得最便宜的绿瓶红星二锅头都有，而且不贵，因此我对开超市的同胞大为感激。但是，我也遇到过天价二锅头。二〇一五年春天，我到柬埔寨旅游，因为一路吃团餐，我没有机会喝酒。到金边后，导游宣布，晚上吃海鲜大餐，之后可以自由活动。海鲜真是不错，大螃蟹、大龙虾、石斑鱼，应有尽有。有饮料，有啤酒，但是没有白酒。于是，我跑到柜台去看，酒台上的洋酒很多，中国白酒也不少，有茅台，但太贵，再看，居然有红星二锅头，小二！我好高兴，跟服务员比画着要了两瓶。结果服务员的普通话说得我不比我差，她告诉我要十美元，算算，折合人民币六十五元，这也太贵了！服务员很和蔼，说：“老先生，不贵的，这是中国名酒啊！”想喝，就什么都不讲了，于是给了十美元，拿回两瓶中国名酒。看看桌子周边，一手拿小二、一手拿大虾的人有好几个。看来二锅头的爱好者到处都有，至少，在金边就不少。

津酒与蚌埠白

二十世纪八十年代初，我到天津出差，在市场上发现了一个奇怪现象：无论是饭店还是商店，卖得最多的酒，不是天津的名牌津酒，也不是北京的二锅头、河北燕潮酩，却是在北方

几无名气的蚌埠白酒（简称蚌埠白）。友人在饭店请客，带了家乡酒玉泉方瓶，我说：“不喝，我要尝尝蚌埠白，我要看看为什么天津流行蚌埠白。”酒拿来，包装简陋，貌不惊人。打开斟上，酒确实不错，关键是便宜，以性价比看，值得一喝。蚌埠白是清香型酒，很柔和。天津对虾配蚌埠白，真是很奇妙的组合。在天津何以到处都是蚌埠白，对我是一个谜团。

十多年后，谜团终于解开了。那次，我再到天津，一位文史专家接待了我。晚上我们吃完饭，又聊起蚌埠白，也算是为我释疑解惑吧，他详细给我作了解答。原来天津与蚌埠有亲缘关系，天津人自认为老家在皖北。传说，朱元璋称帝，认为四儿子朱棣太强势，于是将老家皖北的老弱病残给他当兵丁，封他为燕王，远离京师，镇守北京。朱棣把这些老弱病残安置在京东，建城守卫，赐名天津。这就是天津有城之始。最早的天津人，都是皖北人，而且连人数都有记载，一万六千人。从此，皖北方言成为天津话的源头。到后来，清代守天津卫的又是李鸿章的淮军，这些淮军基本上都是皖北兵，他们的后代也落户天津。于是，天津话中的皖北因素得以再补充、再巩固。天津文史馆馆员李世瑜先生是著名的历史学家、民俗学家，他曾考证过天津方言与皖北方言的承继关系。他骑自行车跑遍天津市区和近郊两百个村庄，对天津周边地区的方言状况进行实地调查，找到近一百个人，记录他们的语音，终于查清天津方言的“等语线”。真正的天津话的范围很局限，周边要么是冀东方

言，要么是北京方言，要么是静海方言，天津就是一个典型的方言岛。为了搞清楚天津方言到底与安徽哪种方言最接近，他又走遍了苏北、皖北二十多个县，同样按此办法调查，终于确定，天津方言的母方言是以宿州为中心的皖北方言。如此说来，天津人与皖北人亲是有道理的，喝家乡的酒，包含了亲情，很温馨。

天津是有好酒的，津酒在一九八四年第四届评酒会上曾获得“国家优质酒”称号。在此之后，本地酒在天津逐渐占领主流。到后来，在天津，蚌埠白就很少见了，津酒开始占领先位置。前几年为了会天津的博友，再次来到天津，招待我的是扁瓶蓝花瓷津酒，礼品盒包装得很精致，一大一小两瓶，浓香型，香气浓烈。天津人和北京人语言虽不同，但是饮酒的习俗是相同的，北京有二锅头，天津有直沽烧。津酒至今还有清香型的高粱酒。一九九二年到大邱庄参观，在招待宴会上，喝的就是直沽大高粱，与二锅头几无差别。但是，每次到天津，在酒桌上我都会忆起几十年前的那瓶貌不惊人的蚌埠白，我也很为天津人的故园情感动。

两种杜康酒

第一次喝杜康酒，是在一九七九年。单位一位同事的战友从河南到北京出差，顺便来看望他，并带来两瓶杜康酒。正是夏天，



食堂做了扁豆焖面，葡萄架下，焖面就酒，喝得十分舒畅。当时单位初设，我借住在西直门马相胡同边的一处部队院子里，大门对过的食杂店有酒卖。一日我去打酒，食杂店的老爷子说：“有杜康酒，喝不？”一问价格，才两块多一瓶，我很高兴，但拿到手里一看，产地不是河南汝阳，而是陕西白水，难道一个牌子的酒，两个省都在生产？喝陕西白水杜康酒，味道也不错。从此我知道了，杜康酒有两种，一种河南汝阳的，另一种陕西白水的。两种杜康酒，引起了我的兴趣，我便追寻了一番。

杜康大名，在中国酿酒史上可是响当当的。民间有多种传说，一说杜康也叫少康，是大禹的直系后代，出生地和活动地域应该是夏所在的中原。按当时的说法，汝阳就是杜康的老家，村子的名字也叫杜康村，“杜康作秫酒”，就是在这里，他死后也是埋在这里的。汝阳有杜康祠，有杜康墓，而且墓前有清康熙时重刻的石碑。如此说，杜康生于汝阳，活动于汝阳，死在汝阳，葬在汝阳，自然，造酒也是在汝阳。因此，汝阳是华夏民族酒的发源地，汝阳杜康酒代表了中华酒文化之正宗。

但是，按白水的说法，杜康不是夏代人，自然也不是大禹后人，而是生于周代，出生地点就在白水的康家卫村，死后也葬于白水，白水也有杜康墓。清乾隆时的《白水县志》也有记载：“杜康，字仲宁，为县之康家卫人，善造酒。”如此推测，白水是杜康老家，杜康造秫酒是在白水，这么说来白水杜康酒自然历史悠久，传承深厚，是中国酒的发源地。

我不太清楚杜康到底是什么朝代、什么地方的人。但是我知道，无论是在哪里，杜康先生酿出的一定是秫酒，不会是蒸馏酒。所以，以一个酒的品牌纪念和怀思这位酒界先驱，是没有问题的。二十世纪七十年代初，我还在柳河五七干校劳动锻炼的时候，就听说过一个故事。一九七二年，当时的日本首相田中角荣来访，周总理设宴招待。田中角荣对中国文化多少知道一些，席间说到杜康造酒，便问能不能喝到杜康酒。据说送走田中角荣后，周总理曾指示调查河南省各县的县志，要求恢复杜康酒的生产。这个故事无疑从客观上促进了杜康酒的发展，也是杜康酒恢复的契机。与河南伊川县毗邻的汝阳县和陕西白水县相继建厂生产杜康酒，于是才有了今天的两种杜康酒。杜康是中华民族的酒祖，以杜康命名，是继承。

杜康酒是浓香型酒，汝阳、白水皆然。这些年，南北奔走，少停中州地区，两种杜康酒都喝得少了，但是当年的记忆，依然深刻。祝福杜康酒永寿，为中华民族留下这个美好的名字。

贵州礼赞

我一直认为，贵州是中国的酒窖，遵义是中国白酒的酒核。



打开中国白酒地图，贵州一省，名酒密布，几无空隙。贵阳有贵酒，安顺有安酒和平坝窖，毕节有金沙回沙。南三州也各有自己的当家名酒，到黔东南，“喝杯青酒，交个朋友”，到黔南，“和谐匀酒，非凡典藏”，到黔西南，“天然美酒贵州醇”，走一路，能让你醉一路。到了遵义，可就真是到了中国白酒的酒核了。国酒茅台、国密董酒，为中国白酒之冠。珍酒是第二茅台，鸭溪窖是酒中美人，习酒风流，湄窖飘香，怎一个美字了得！仅仁怀一县，酱香型酒的注册商标就有三千多个，白酒厂家三百多家。国台、怀酒、赖茅、飞天、天朝上品、小糊涂仙、酒中酒、钓鱼台酒等，都是国人耳熟能详的品牌。细品慢酌，每一种都让人迷醉。贵州白酒的酒型，不但有极品酱香，更有神奇董香、上上浓香。这些年，我几乎隔一两年就到贵州走一遭，一路走，一路寻觅，了解得越多，心中越是敬畏。这片土地太过神奇，真是有乡就有酒，有酒必好酒。贵州也不吝啬，酒之脉络伸及邻近，北及川南，二郎滩边，与习酒一江之隔，就是郎酒，南连滇东北，昭通的水富有醉明月。酒窖之称，对贵州再适当不过。

茅台故事

茅台酒，被称为“国酒”。红军长征，四渡赤水时，毛泽东、朱德、周恩来与茅台结缘，从此茅台酒便和中国革命联系在了一起。也许正是这段情缘，新中国成立后，茅台酒几乎是国宴的唯一用酒，招待外宾也不例外。茅台酒的很多

故事被广泛流传，在一定程度上，茅台酒有些被神话的意思。很多人没有喝过茅台酒，但是对“茅台”这两个字却熟悉得很。这其中有广告的作用，但是更主要的还是口口相传的故事。我在二十世纪七十年代之前，对茅台酒的认知仅停留在八块钱一瓶的事上，那时候，八块钱是一个学徒工半个月的工资，何等昂贵！也因为如此，我一直也是仅闻其名，却从未有幸亲口尝尝，直到调京工作，负责接待，迎来送往的，才与这个国字号的“高富帅”有了亲密接触。

拥有自己的第一瓶茅台酒，是在一九八四年。单位大楼竣工要置办庆祝会，怎么也得有点好酒，于是到贵州省驻京办求援。那时候好酒难求，贵州办也得按照规定配给。要茅台酒可以，但是要搭配，结果拿回四瓶茅台酒、一箱鸭溪窖酒、一箱安酒。当时还没有酒盒概念，拿回来的全部是裸瓶，但不同的是，茅台酒“穿”了一件“麻纸衣裳”，因此显得更加高贵。四瓶茅台酒喝了三瓶，剩下一瓶。领导说：“基建工作烦琐，起步太难，你这几年辛苦了，这一瓶，赏给你了。”于是，我有了自己的第一瓶茅台酒。可惜的是，我不仅嘴馋，还爱显摆，没过多久这瓶茅台酒就被我招待朋友喝了。直到三十年后，一个朋友才又送了我一瓶一九八四年的茅台酒，正好与当年的那瓶是同一批次的。这回，我真是舍不得喝了，将其珍藏 in 酒柜里，留作纪念。

在北京工作的三十多年时间里，重要客人的接待，都少



不了茅台酒，有意思的是，一些国际友人将国酒作为衡量自身受重视程度的标志，因此在工作中我和茅台酒打交道的时候很多。印象最深的是一九九三年，黑龙江省举办第三届哈尔滨经济贸易洽谈会，当时时任俄罗斯驻华商务代表的卡恰诺夫也来赴会。他原来是苏联对外经济联络部第一副部长，苏联解体后，他便从副部长的位置上下来了。但是，中国人是很念旧和好客的，为了表示对他的欢迎，我们在北京举行了小型宴会，而且没有用黑龙江地产酒，而是上了茅台酒。卡恰诺夫身高一米九，是典型的彪形大汉，他看到茅台酒，很高兴，叽里咕噜说了一大堆赞美的话，最后不用主人劝酒，一声“达那”，便端起酒杯，一口干下，桌上一个扒肘子，也几乎被他一个人包了。客人豪爽，主人殷勤，桌上备的两瓶酒，还没等菜上齐，就快见底了。于是，我赶紧告诉服务员再上酒。后来使馆的翻译告诉我，卡恰诺夫酒量大，这点酒，对他来说就是毛毛雨。一般俄罗斯人喜欢低度的伏特加，但是卡恰诺夫恰恰喜欢高度酒，尤其喜欢茅台酒。

自然，我喝茅台酒，也带着对茅台酒的敬畏。真正对茅台酒有一个比较清晰的理解，是在我到仁怀，看过茅台镇茅台的酒文化博物馆之后。

喝了很多年茅台酒，但我一直没有去过仁怀。几次机会我也都因事务繁忙，遗憾错过。特别是我有一次到川南，参观了泸州老窖和宜宾五粮液企业，却没能转道遵义，到仁怀

一访，事后我很后悔。二〇一一年，我又回成都，参加学校六十年校庆，这次下决心，返程一定走贵州，到仁怀去看看茅台。遗憾的是，因没有事先联系，我没能进厂参观，但就是在茅台镇上走一遭，在酒文化博物馆看一圈，也很让我满足。毕竟，我是亲自到了茅台镇，实实在在嗅到了茅台酒浓浓的酒香。看酒文化博物馆，足足花了一个上午时间，细细看来，特别是茅台酒的历史沿革和工艺路线，以及茅台人的创业历程，都让我深受教育。晚上回仁怀吃饭，我打定主意要尝尝茅台散酒。当时茅台酒价格已经过千元，即便是国台酒、怀酒，也价格不菲，旅途小酌，难以选择，就喝散酒。在茅台镇，这种散酒到处都是，大多是小坛装的，价格不一，贵的七八百元一斤，便宜的七八十元一斤。嗅之，一律茅香飘逸。尝尝七八十元一斤的如何，我便在街头选了一家烫皮羊肉小店，打了半斤八元一两的茅台散酒。小店外细雨迷蒙，桌上的烫皮羊肉热气蒸腾，一口散茅台酒，一口烫皮羊肉，感觉比在北京的大宴上还要惬意。

国密董酒

我喝了很多年董酒，频率虽然不高，但也常常遇到。作为珍藏，我还存了两瓶二十多年的老酒。二十世纪九十年代，北京贵州大厦开业，我去祝贺，看到小卖部有董酒，且不贵，于是买了两瓶回来，一直藏在酒柜里。前几年，有朋友从澳大利



亚回国，我在安贞桥南一个贵州饭店请客，吃酸汤鲟鱼，便带了一瓶过去。没想到这位朋友喝了，大加赞扬，说：“香气逼人，回味清甜，好酒！好酒！”但我始终没有吐口要把另一瓶送他，不为其他，只因是老酒，只剩一瓶了，实在舍不得。我的那位朋友是懂酒的人，懂酒之人喝董酒，才更得其味。董酒之香别具一格，有酱香之韵，有浓香之柔，有清香之爽。我认为，喝酒的人，不尝尝董酒，多少是个欠缺。我喝董酒不多，可也不算少，对于这个中国唯一列入国家机密的酿酒工艺，一直想亲眼看看。

董酒很神秘，早在一九八三年，董酒的制曲酿酒工艺就被国家保密局列为国家机密。在全国，一种民族品牌生产工艺被列为国家机密的，只有云南白药、福建片仔癀、贵州董酒三种。贵州是酱香故乡，特别是遵义地区。遵义地区浓酱皆有，两分天下，最特殊的是董酒，不浓不酱，自立门户——董香型。过去，董酒一直被当成酱香型的一员，我也如此认为。但那次与朋友一起，边品边议，仿佛有了新的认识。后来知道董酒不甘酱香名号，自立香型，取名董香。所以，我一直想近距离看看董酒，听听专家所言。二〇一五年十一月初，我到昆明过冬，专门抽出时间到董酒厂一访。在遵义我有一个同学，老家就在董公寺。行前联系，他告诉我，尽管来：“这一带我熟悉得很，董酒老厂长就和我住一个楼，我带你去。”到遵义第二天，我早上吃过一碗豆花面，就随他到了董公寺，直奔董酒厂，有幸受到副

总工程师李其书的热情接待。他带我看了窖池、蒸锅糟房，还进了酒基大库，我不但饱了眼福，还饱了嗅福，酒窖闻香，大美！

喝董酒，看董酒，还听董酒。李其书先生是国家级白酒评委，也是贵州省白酒品评专业组副组长，对董酒了如指掌，如数家珍。我一边参观，一边听李总讲董酒。遗憾的是，碍于国家保密局规定，我参观可以，不能拍照，但就是边看边听，也已经大开眼界了。

董酒有两绝：第一是以药制曲，这在中国白酒中独领风骚；第二是双醅串蒸，这在中国白酒中更是独树一帜。董酒的药曲，用的是云贵川藏的中草药，数量达一百三十余味，其中不乏虫草、阿胶、藏红花这样的名贵药材，也包括砂仁、山柰、八角、广香、丹皮这些中国人传统调香的药材。以这些中草药为曲，不能不说是董酒先辈创造的一个奇迹。因为这些药物要能在发酵过程中滋养有益的微生物，又能抑制不利的微生物，需要精确配伍，不经过长期反复增减调配，是不可能的。董酒有两个配方：一个是“百草单”，另一个是“产香单”。正是两单药曲，造就了董酒幽雅舒适的天然药香和纯属天然的保健功能。不是药酒，却有药酒之效，是董酒最大的特色。最特别的是，如此多药物入酒，董酒却无药材之苦涩和混浊，仍清澈透明，香气悠然。董酒的酿制和蒸酒也独有特点。一般白酒，要么是大曲酒，要么是小曲酒，董酒工艺却是“两小两大”，小曲小窖制取酒醅，大曲大窖制取香醅，酒醅、香醅串蒸而成，这就是董酒的“双



醅串蒸”。如此繁复的制作过程，最终使董酒既有大曲酒的浓郁芳香，又有小曲酒的绵柔醇和，饮后口感甘甜。李总说，白酒的发酵时间长短不同，中国白酒发酵时间最长的大约就是董酒了，发酵期长达一年半，而茅台酒是高温发酵的，数月便成。这也是董酒产量受限的最主要原因。当今白酒大家，年产五万吨的不在少数，董酒为保证自己的风格和质量，坚持传统酿造工艺，绝不因追求产量而简化工艺、缩短时间，因此年产量至今未过万吨，这让我大为佩服。

临别，李总热情地送我一盒礼品包装的酒，回家后打开一瓶品尝，与过去喝董酒过程不同，这次是慢慢品，按照李总的嘱咐，嗅、抿、咂、咽，努力寻找董酒的每一个滋味，大有感觉。看完董酒听董酒，听完董酒喝董酒，真是不一样的体验、不一样的享受！

酒中美人说鸭溪

看鸭溪酒厂，是我长久以来的愿望，终于在二〇一五年实现了。

那天中午我和遵义的同学在城里吃饭，喝着茅台镇的酒，同学见面十分高兴，喝得稍微有点过量，饭后我乘公交车到鸭溪镇，进厂门口的时候，酒气仍未消。见到该厂办公室刘恒波主任，说明了我的来意，刘主任十分热情，立刻领我到厂展览馆参观。展

柜里的几瓶老酒让我很是激动，我指着其中一瓶老酒，告诉刘主任：“我的酒柜里也有这个瓶子。”刘主任说：“三十年了，可别喝，好好藏着吧！”

我很早就知道鸭溪窖酒，在成都求学时，同学中就有遵义籍的，说起遵义县，这些同学就会抬出鸭溪窖酒，简直比茅台酒还要知名。只不过学生时代，我也是听听而已，没有形成具体印象。第一次与鸭溪窖酒亲密接触，是在一九八四年，即知道鸭溪窖酒二十年后。当时酒仍旧是紧俏商品，我到贵州省驻京办求酒，本来希望拿茅台酒的，结果给配了一大半鸭溪窖酒。之后，这些鸭溪窖酒也与茅台酒一样，作为接待酒用了。这是我第一次领略这浓头酱尾的酒中美人。在贵州众多美酒之中，鸭溪窖酒可以称为文人酒，因为这个酒特别有文人缘。“酒中美人”，就是诗人李发模歌颂鸭溪窖酒的名句。诗人李瑛更是赞誉鸭溪窖酒是“东方的温柔，西方的奔放”。贺敬之喝过鸭溪窖酒后，一句“诗乡学遵义，佳酿饮鸭溪”，让鸭溪窖酒在北京的文化界声名鹊起。二十世纪八十年代中期，北京、天津的市场上鸭溪窖酒与茅台酒、五粮液酒齐名，一样的紧俏。天津在食品街专门设立了以“鸭溪”为名的大酒楼，主推鸭溪窖酒，鸭溪窖酒在天津的名气可见一斑。

贵州酒，浓酱皆有，遵义尤其突出。董公寺距离鸭溪镇和湄潭县距离都不远，但就在方圆百里之内，聚积了董酒、珍酒、鸭溪窖酒、湄窖酒几种香型酒，实属不易。迈出厂门，我在对过商场买了一瓶老瓶型的五十二度鸭溪窖酒，回到遵义，天色已暗，



便坐在街边排档，就着一盘猪肚、一碗豆花面，喝了一大杯。第二天我就要奔四川古蔺县，这瓶鸭溪窖酒，算是告别酒。

习酒春秋

我到习水县，便是专门去看习酒的。习水县的县城是东皇镇，但习酒不在东皇镇，而是在赤水河畔、二郎滩边的习酒镇。习酒镇对面，就是四川古蔺县的二郎镇，两个镇隔江相望，我这一趟，到习酒镇，住二郎镇，两天要看两个酒厂。

习酒是很奇特的品牌，既有浓香型习水大曲，又有酱香型习酒（简称习酱）。在贵州，浓酱相济，皆有美名，除了习酒，还有青酒。这种现象，大概只有贵州这块土地才能够造就。我的一个同学胡槐书，乃河南人，久居贵阳，便自认是贵阳人，他喝酒基本只喝一样：习酱。我到贵阳投奔他，请他领我游贵州，游玩之余，他每天带我在贵阳的大小饭店吃饭，包括在家请客，拿的酒，除了第一天为表重视，喝的是茅台酒外，其他时间，一律习酱。浓香型酒一口不沾，他对习酒的感情真是深厚。我也是在他的鼓动下，下决心到习水镇探访习酒。

我很长时间都认为，习酒以浓香起家。我第一次遇到习酒，就是白瓶红商标的习水大曲，那时候，得到一瓶习水大曲，是大快事。见到酱香的习酒是很晚的事。认为习酒是先浓后酱的，也是误识。在习酒公司，宣传部的陈庆华女士给我作了纠正：

习酒出世，继承茅台酒传统工艺，以酱开篇，十年后才创出浓香，不过此后浓香当家，浓香的习水大曲闯荡江湖二十年，以至于很多酒友以为习酒只有浓香；习酱虽然蹉跎二十年，但在习酒创建三十年时，再次回归，而且一鸣惊人，由此造就了习酒“浓酱相济，齐头并进，皆为名酒”的辉煌。简短交谈，便让我大为受益。但交谈需要记忆，对这一段历史，陈庆华女士怕我记不清楚，特意从习酒公司的文史资料中挑出好几个习酒老职工的回忆录，打印出来，让我参考。我提问，她寻找，找出来，就打印。如此细致的考虑，让我感动不已，我也从中感受到了到习酒人的纯朴和热情。从陈庆华女士的介绍和陆续打出的材料中，我第一次知道了，习酒曾用过“回沙郎酒”的名字。这是一段少有人知晓的历史。一个二郎滩，两镇坐两边，古蔺的可以叫郎酒，习水的自然也可以叫郎酒，如若不是一江分两省，大概这个名字能够留存至今。而且，从此我也知道了，历史上，习酒镇和茅台镇一样，曾经是仁怀县属下，一九六五年才划归习水县。习酒在一九九八年回归茅台集团，成为茅台集团的全资子公司。

习酒的历史，可以说是中国酒业兴衰史的一个样本。一九五二年，在经济恢复时期，仁怀县工业局在习酒镇的黄金坪买入私人酿酒作坊，办起了国营的仁怀县郎庙酒厂，开局生产的就是酱香型的“贵州回沙郎酒”，十四年后又开始生产浓香型酒。此时黄金坪划归习水县，而且因为“文革”开始，“郎



庙酒厂”这个名字被取而代之的是“习水县红卫酒厂”这个有革命色彩的厂名。这款浓香型习酒最初的名字自然改为“红卫大曲”。一九七七年，“红卫酒厂”再次改名为“习水酒厂”，这款酒也跟随变为“习水大曲”。习酒以酱香起步，中途改浓，而且声名鹊起，很多人，包括我，不了解历史，便一直以为习酒就是浓香型的，且习酒也以浓香为傲。习酒回酱，是在一九八三年，当时正值改革开放初期，当时的习酒掌门人陈星国拍板，恢复回沙郎酒，定名酱香习酒，历经一年半的反复试烧，一款酷似茅台酒的酱香型酒横空出世，而且迅速占领市场。酱香酒友齐声赞叹，我的同学胡槐书就是其一：“好习酱不逊茅台，花小钱，喝好酒，才是真酒人。”在习酒公司，我看到了陈星国的侄子陈宗强的一篇回忆录，回忆录中讲到他与习酒的渊源和对伯父的思念，特别讲到习酒当年发展的困顿和陈星国主政后励精图治、大刀阔斧，造就习酒辉煌的历程。对这些为中国白酒发展作出贡献的人，我真是心怀敬佩。访习酒公司，对我，是接受再教育。

习水镇地处赤水河谷，藏在一片大山之中，但是这个地方，历史上曾经是古鰲国故地，鰲国不属西南夷的夜郎国，而是西周封地。汉代，汉武帝得“蒟酱酒”，据说也是此地出产，可见赤水河流域酒历史悠久。习酒公司一日，使我在历史中穿梭。临别时，带一瓶习酒，53度窖藏1998，不喝，珍藏。

安顺两朵花

三访安顺，虽然不是特意为酒而往，但是每次去，在享受安顺美食的同时，自然少不了安顺美酒，安酒、平坝窖酒都是要喝的。对贵州酒最早的印象中，安酒和平坝窖酒占了很大部分。主要原因是一个要好的同学于晓光，他曾在安顺生活了很长时间，有关安顺的很多信息，都是他灌输给我的，自然也包括安酒和平坝窖酒，而且我第一次喝的安酒和平坝窖酒，都是他送给我的。那还是在二十世纪七十年代，我们毕业后一起分配到黑龙江，他回贵州探亲，千里迢迢带酒到黑龙江，何等珍贵！这珍贵的安酒和平坝窖酒，便深深种在我的记忆中。

安顺最有名的景点是黄果树瀑布，到安顺旅游的人，多数是奔着黄果树瀑布去的。近些年，安顺屯堡的名气越来越大，让安顺这个明代西南屯兵重镇掀起了人文旅游热。但是，安顺还有一宝，即安顺文庙。安顺文庙，乃明朝洪武初年建立，虽然晚于云南建水、大姚等几个文庙，但因为是与明初西南屯兵重镇同时建立起来的，建设者就是当时远征西南的江南官兵，他们中能工巧匠不少，使得安顺文庙不但在西南，即便在全国，也是做工最精巧的，特别是其石雕艺术，堪称一绝。屯堡和文庙，是一个文化组合，明代控制西南、稳定贵州的用心，在此得到最好的体现。所以，单单看屯堡，是不完整的，看完屯堡再看文庙，方为圆满。之前到安顺，或是自己去，或是陪人去，目标都是黄果树瀑布，匆匆来，匆匆走。这第三次到安顺，和老



伴一起，除了陪她看黄果树瀑布外，主要目标就是屯堡和文庙。这次日程安排稍微宽松，品味安顺的特色饮食也是日程之一，因此安顺的美食、美酒给我留下的印象更甚于以往。

离开安顺，我曾写了一篇小文，收录在我的散文集《食客笔记》中，其中记载了我这一趟对安顺美食的印象。这次，我的第一顿酒，是在黄果树，看完黄果树瀑布，吃牛杂火锅，喝安酒。当时记录的感觉现在想起来都有点飘飘然。“坐在热腾腾的火锅前，围炉闲话黄果树。锅里牛杂翻滚，炉台把烧酒烫得热热的，一口牛杂，一口酒，那份惬意，做神仙也不过如此。”告别安顺的那天晚上，吃的是安顺的特色菜——青椒童子鸡，喝的是平坝窖酒。“青椒童子鸡是先炒后炖，炒炖结合，先将葱、姜、蒜、花椒、八角、草蔻在沸油中煸香，再将童子鸡生块与青椒入锅煸炒。童子鸡块爆炒即熟，加水少许，调和料味，即可食用。待酒过三巡，菜过一轮，向锅里添鸡汤，开始下菜。此时炒鸡变成了鸡火锅。菜随个人口味，不拘一格。最常用的是洋芋、魔芋、青菜、冬笋、白菜、萝卜。因有鸡肉相伴，鸡汤炖煮，故味道特别鲜香。又因炉前向火，加之有汤有水，烧酒平常只喝半斤，吃青椒童子鸡时至少可饮一斤，且少醉意。”这便是当时的感觉。

安酒和平坝窖酒是安顺两朵花，在贵州诸多名酒中，这两款酒多少都有点特别。安酒前身，被称为“安茅”，我最初喝过的安酒，正是酱香型安酒，与我这次喝的浓香型安酒大不

同。据说安酒酱转浓，开始于二十世纪七十年代，但是我自那次喝过酱香型安酒后，便再未品尝过。不知这安酒将来是否也会如习酒一般，再有浓转酱的华丽转身。如然，酒友们就有福气了。在贵州名酒中，平坝窖酒与董酒的制曲和发酵工艺最为接近，也是大曲、小曲并用，以大米和多味中草药制小曲，以小麦和多味中草药制大曲，小曲糖化，大曲生香；发酵期却大大短于董酒，仅用四十天。平坝窖酒体绵甜，微带药香，口感多少有董酒之风，我以为将其归为董香型大概也是可以的。

毕节的美好回忆

走贵州，去得最多的地方是毕节。第一次到毕节，是在一九六五年，最后一次到毕节，是在二〇〇九年。四十四年间数次到毕节，走过赫章、威宁、织金。到威宁，是为了看草海；到织金，是为了看织金洞，拜谒丁宝桢故里，也想尝尝丁宫保老家正宗的宫保鸡丁。自然，毕节的酒也没少喝，毕节大曲、织金夹缸酒、赫章荞酒，喝得最多的是金沙回沙酒，酱香、浓香都喜欢。

我一直以为，论自然风光，毕节可以说是一个非常突出的地方，山清水秀，气候清凉，与云南很多热点旅游线路比毫不逊色，但是不知为什么，就是没有知名度。织金洞是世界最大、景观最全、最美的天然溶洞，国内很多溶洞是无法与织金洞相



比的。毕节的百里花山、草海湿地，看过的人都大感震撼。更让我倾心的，是毕节美食中的鸡火锅、牛肉粉、烙锅、荞饭、黄粑、菜豆花……每一样都诱人。遗憾的是，知名度同样很低。但是，因为这里不是旅游人群聚集的地方，因此反而能让人有一种放松的感觉，每次到毕节，都有美景、美食、美酒相伴，而无拥挤之感，实在逍遥之极、惬意之极。

在毕节喝酒，碰到过很有意思的事情。在织金看完织金洞，回到县城，我到小吃一条街吃荞饭，到旁边打酒，女老板说：“我这里有金沙酒厂配给的好酒，你就买这瓶吧！”我问：“为什么？”“这个红瓶子，是大金奖，一瓶三百多块。我们是给他们卖酒的，我们卖一瓶，他们就送给我们一瓶这个。”她指一指另一瓶没有盒子包装的金沙回沙酒说，“这叫小红钻，和这个大金奖一样好喝。外面卖，一瓶五十多块。我这个酒是厂里配送的，你买这瓶，我便宜给你，三十五块。”既然老板言之凿凿，就买来尝尝吧！那天晚上，吃鸡火锅、荞饭、酸萝卜，喝金沙回沙小红钻，感觉真是美！老板说得没错，好酱酒，关键是价格好啊！

到毕节，也是吃晚饭时喝毕节大曲，没想到会“蹭一顿饭”，我在游记集《黔西川南小吃行》中曾写过这段奇特经历。“毕节地区是乌江源，乌江出江团鱼，鲜美少刺，所以第一顿饭，就吃乌江鱼。在大街上找寻，发现一家‘乌江片片鱼’，招牌上写道：‘乌江片片鱼，一人十八元，吃完管添，吃饱为止。’

和老伴交换意见，就吃这家。到毕节了，当然要喝毕节酒。我到隔壁小卖部买毕节大曲，老伴先进饭店占位。等我买了酒进店，老伴正在和旁边桌上的人搭话。见我进来，说，遇见老乡了，都是黑龙江的。我问，黑龙江什么地方的？答，绥化的。原来是绥化人，在长春工作，其公司为中国移动发射塔做防雷，常年在贵州。这时我们的鱼也上来了，隔着桌子聊。我们才吃了一半，他们已经吃完。道别的时候，一个领头的小伙子很礼貌地说，慢慢吃，别急，账已经一起算了，吃完走就行。账已算完，无法客气，只能吃白食。”这一顿饭，让我大为感叹，感叹黑龙江人的豪爽，高兴之余，一瓶毕节大曲，已喝下大半瓶。

风景贵州醇

兴义与云南曲靖相邻。明朝之前，兴义还属云南，那时候没有城市之说，只是一个集镇，名黄草坝。徐霞客到兴义，感叹于万峰林之美，走过一趟没有看够，到了昆明，又返回来再游一次，可见其对兴义风光何等喜爱。滇东、黔西、桂北这个三角区域，是中国喀斯特地貌最集中、风景最美丽的地方。兴义的‘贵州醇’，就诞生在这片秀丽的风景之中。中国的酒厂中，自身就是一个可供游客参观的风景区的，大概只有贵州醇一个。最近十年，我四次到兴义看万峰林，两三年去一次。每次到兴义，除了看景，重要的节目就是吃羊汤锅、鸡汤锅、刷把头、三合汤，自然少不了喝贵州醇。



第一次喝贵州醇，不是在贵州，却是在广州，那是二十世纪八十年代中期，大概就是一九八七年吧！当时作为改革开放排头兵的广东，正在掀起建设热潮，大批人马涌进广东。单位领导大概是为了让我感受一下那种气氛，便派我到广州、深圳学习。广东人能闯，可哪想到，偏居一隅的贵州兴义更超前，已经把一款新酒做进了改革开放的桥头堡。我清楚地记得，那个时候贵州醇已经风靡广东，简直到了“酒店家家贵州醇”的程度。贵州有眼光如此敏锐、行动如此迅速的人，让我大为佩服。后来看报纸才知道，创造这个奇迹的人，叫鄢文松，是改革开放后兴义酒厂的第一代掌门人，他看准了广东市场的机遇，积蓄力量，一招制胜。历来喝米香型酒的广东人，为何对贵州醇情有独钟？喝了，才明白了，这酒度数低，近于米酒，说是浓香型，却浓香平淡，重点突出一个“醇”字，尽量向米香靠近。这个鄢文松，哪里是企业家，简直就是心理学家。不过，我不是地道的广东人，鄢文松也不想把酒卖给像我这样的高度酒爱好者。不过此后遇到贵州醇，我也喝，多为应酬。二〇一五年，我再去兴义，陪一位摄友拍万峰林、马岭河，在兴义住了两天。到了兴义，当然要喝贵州醇，这次让我对贵州醇的印象大为转变，我终于遇到了四十二度的贵州醇，度数升高，香味转浓，也是那天太累了，为消乏，一瓶酒全部干完，觉得格外香醇。

纳灰河贯穿贵州醇厂区，工厂融入风景区中，仿佛天成，而且窖酒的溶洞，就在厂区，这在中国的酒厂中，绝无仅有，

很值得一看。从万峰林回来，到贵州醇厂区看看，就能感觉到，这片风景与下纳灰村本就是一体，可以看成万峰林中的一景。贵州醇的“景”，值得贵州醇骄傲。但我以为，最值得骄傲的，还是贵州醇开辟了中国白酒的两个新概念：一个是“醇”，另一个是“洞藏”。在中国白酒史上，兴义酿酒人第一次用了“醇”这个字。这个字用得妙，既是酒之代称，又含有醇厚、醇香的意思，更蕴涵了淡雅的暗喻，实在妙不可言。兴义这个原本名不见经传的小酒厂，就因为这个“醇”字唱响一方，以至于后来不少的名酒也都跟进，如茅台醇、五粮醇，这不能不说是兴义的骄傲。兴义地貌是典型的喀斯特地貌，山中溶洞很多，酒之窖藏，不需掘地建窖，而就是这个“洞藏”，给了人们一个清新的概念，如此窖出来的酒，接天地之灵气，该是何等醇美！贵州醇提出的这个概念，立即被川黔多个酒业借鉴。我记得，郎酒的天宝洞、地宝洞，就是郎酒人经过千辛万苦寻找得到的，现在已经成为郎酒营销的一个重要卖点。青酒干脆打出了洞藏青酒的酒贴，这个也是出自贵州醇的概念。这是贵州醇为贵州白酒作出的又一个贡献。

我虽然不喜低度酒，但是喝过的贵州醇不在少数，百十瓶总是有的。听说贵州醇已经出了五十三度的酱酒，下次去，我一定要尝尝。



喝杯青酒 交个朋友

白酒广告，做得最好的，我认为是青酒。“喝杯青酒，交个朋友”，读来朗朗上口，听来清脆悦耳，太经典，也太惹人向往。

酒，自古以来就是用于祭祀的祭品，以酒奉祀上天和祖先，包含了中国人对酒的敬畏。酒，是维系人们感情的媒介，歃血为盟，那血是要滴到酒里的。桃园三结义，跪拜盟誓，高高举起的，是酒；青梅煮酒论英雄，若换成茶，则只可论文道了。在中国历史上，酒，往往和忠、义连接在一起。将士告别家乡，奔赴战场，以酒壮行；亲人离家，十里长亭，杯酒话别；朋友之间交心，酒方可证。以酒会亲，以酒会友，是中国人千百年不变的习俗。酒也是中国礼仪中不可或缺的圣物，即便是不会喝酒的人，也会以茶代酒，以表其心。其实，这就是中国酒文化的核心。青酒人洞悉人们的这个心理，用广告召唤大家，喝杯青酒，交个朋友。这是何等温馨！很多并不知晓青酒的人，因此要买一瓶。朋友聚会，打开青酒，首先想起的，也就是这句话。这条广告出自原本名不见经传的青酒，太让人佩服。

青酒的故乡是镇远。镇远地处黔东南，东有岑巩，西有施秉，都是山水秀丽的风景胜地。难得的是，镇远还是一个美食荟萃的地方。很多喝酒的人，熟悉青酒，喜爱青酒，但对镇远陌生。很多喜爱风光旅游的人，迷恋镇远的景色，但却不知道这里有

一款浓酱兼有、优雅醇香的青酒。所以，喜爱青酒的酒友，真应该到镇远看看，在镇远喝青酒，那种惬意，不亲自经历，是想象不出来的。我到镇远，多少是受到这条广告的诱惑，当然，我也更想看看镇远风光，和这座古城交个朋友。

镇远是中国历史文化名城，也是多民族聚居的地方。汉族、苗族、侗族文化，经过千年交融，形成了独特的舞水文化，这其中就包含了镇远特有的美食文化。镇远美食，首推红酸汤。好菜当然要有好酒配，但历史上，镇远本地只有小酒坊，在贵州这个酒香飘洒的地方，实在名不见经传，和名扬全黔的红酸汤比较起来，更是不成比例。二十世纪末，青酒诞生，一炮打响，“喝杯青酒，交个朋友”几乎一夜之间成为很多人的口头禅。青酒问市，为镇远这个美食之城增添了无尽的光彩。红酸汤、青酒，真是绝配。我到镇远时，已是下午，之后第一件事就是喝青酒、红酸汤。我坐在舞水岸边，红酸汤煮上，就着红汤翻滚的汤锅，打开一瓶洞藏青酒。窗外碧水微涟，锅中红汤翻滚，杯中青酒颤颤，一口下来，浑身舒畅。镇远游，就此开头。二〇一五年我回成都，李家法老师请客，拿了两瓶酒，一瓶泸州老窖，一瓶十五年洞藏酱青，问我喝哪瓶。我还是第一次见到酱青，自然不肯放过。那晚吃的是老重庆火锅，居住成都，吃重庆火锅，喝镇远青酒，师生尽欢。



匀酒

我到荔波去大小七孔景区，住在都匀，不但看到了中国最美的盆景，吃到了最正宗的布依风格美食，更喝到了最好的匀酒。领我到都匀的，是我的同学胡槐书，胡槐书在都匀的朋友多，极热情，因此在都匀盘桓两日，喝了两日。吃的，自然是黔南风味，在这里，第一次吃到干锅竹蹄斑鸠，第一次吃到都匀四酸，第一次吃到布依风格的干拌面。但是最让我惊喜的，是我第一次到都匀，就喝到了陈年窖藏匀酒。

有感于都匀风光之秀丽、物产之丰富、饮食之美味，都匀归来，我便写了一篇小记，特别说到匀酒，后来收到我的游记集《食客游记》中。“黔南特产，出名的，除了独山盐酸，还有两样：茶、酒。茶是都匀毛尖，酒是匀酒。美酒名匀酒，是贵州传统，好酒不他名，哪里的酒，就以哪里命名。习酒安酒茅台酒，金沙湄窖平坝窖，让人看得明白，喝着放心。贵州好酒多，几乎到了是酒就好的程度。但是，强中更有强中手，评比，贵州八大名酒，匀酒在列。贵州酒，酱香、浓香均有，唯独匀酒奇特，是酱头浓尾，复合香型，把贵州两大香型合为一体。专家评论说：‘入口以酱香为主，尾香以浓香为主，取酱香之雅、浓香之烈，兼酱香与浓香之优，克酱香与浓香之缺，兼之味而丰厚，兼之性以高远，清亮晶莹、馨香馥郁、柔绵爽口、尾净味醇、陈香突出、余味悠长。’这评价够高的了。到都匀，喝匀酒，不亦乐乎。都匀人好客，用上好的都匀毛尖为我们接

风，用上好的‘非常典藏·和谐匀酒’为我们送行。这份感动，永远记在我的心头。”

之所以对匀酒如此珍视，喝一顿酒就大发感慨，是因为这个匀酒，可以说是失而复得的。早年我曾喝过匀酒，印象深刻，匀酒位列贵州八大名酒，八大名酒我都喝过，而且每次到贵州，想喝哪个，市场上都能见到，可唯独匀酒遍寻无果。几次到贵州，打听匀酒，才知道这个新中国成立初期就建起的酒厂竟然破产了。酒厂破产，人们手中的老匀酒，就成了古董，谁都舍不得拿出来。这次到都匀，新匀酒已经面世，老窖、老曲得以延续，让我无比高兴。在都匀，住在贵侯苑酒店，在饭店吃糟辣酸牛肉火锅，仍然匀酒作伴，自然喜不自胜。

“易地茅台”话珍酒

我藏有两瓶珍酒：一瓶是华泽集团收购珍酒后出品的新珍酒，一瓶是二十世纪九十年代出品的“大元帅”。对这瓶老“大元帅”，我珍爱之至，一直摆在酒柜的最上层。

中国白酒中最传奇的，莫过于珍酒，因为这款被称为“易地茅台”的酒，是毛泽东提议、周恩来布局、贵州省和中科院执行、集合国内众多顶尖专家实施的一个国家项目。一款白酒，能到这般地步，古今中外，大约只此一例。



在中国，没有一种酒能和茅台酒一样，和中共领袖结下如此深厚的感情。红军长征路过的地方不少，但是大多数都是在被围追堵截。遵义会议后，毛泽东再次取得军事指挥权，四渡赤水，开始了红军命运的大转折。而就是在这个时候，红军有了一个能够喘口气休整的机会，落脚点就在茅台。毛泽东、朱德、周恩来等几乎都接受过茅台酒的洗礼。据说，直到长征结束，红军到达陕北，一些连队卫生员的水壶里，还有用于消毒治疗的茅台酒。茅台酒简直是红军的救命酒。大约就是因为这个情缘，解放军进军大西南，局势稍稳后，周恩来总理就指示茅台酒进京，此后历次国宴，均用茅台，“国酒”之名，因此而得。

茅台酒虽好，但是受限于其生产能力，产量很低，年产量一直没能突破两千吨。这件事引起毛主席的关注。一九五八年，成都会议期间，受毛主席指示，贵州省反复研究，认为在茅台原地扩建，难度太大，原因是茅台镇地域狭窄，山高路险，交通不便，难于扩建，要扩大生产，最好的办法是易地生产。选来选去，最后选中了遵义郊区的十字铺，这地方离董酒老家董公寺很近，距离茅台镇也不过二百多里。地点定了，就开始实施。因为是异地试验，而且是国家科技项目，当时的国务院副总理兼科委主任方毅对毛主席亲自安排的这个项目呕心沥血，从一九七五年开始，到一九八五年出成果，严格按照茅台生产工艺，一年一个周期，历经九个周期，勾兑试验就搞了三千多次，终于烧出了可与茅台相媲美的“易地茅台”。这个酒来之不易，

可谓酒中之珍，定名时，按照方毅“酒中珍品”的题词，命名“珍酒”。

一九九五年，是遵义会议六十周年。一个花甲，对中国人来说，是自然轮回的一个周期。遵义市让珍酒出一款纪念酒，这款酒取什么名字呢？开会研究，有人提议，当年解放军授衔，曾有人提出，在十大元帅之上，设大元帅，毛主席是理所应当的大元帅，但是毛主席婉辞，珍酒是毛主席亲自提议的，这款酒可以叫“大元帅”，其中蕴涵了对毛主席的怀思。于是，珍酒有了姐妹酒——“大元帅”。遗憾的是，珍酒在市场大潮中。也如很多计划经济时期诞生的企业一般，经不起风浪，最终破产重组，成为华泽旗下的一个品牌。华泽入主，不是坏事，但是我总以为，假设当年珍酒如习酒，并入茅台，成为茅台全资子公司，岂不更符合毛主席、周总理的愿望和希冀？

新珍酒面世，我喝过一瓶，感觉上不亚于原先的老酒。新“大元帅”我没有喝过，但当年喝老“大元帅”可是让我感到惊讶，开瓶入杯，满室盈香，一口下来，几如茅台。剩下的一瓶“大元帅”，不敢再喝，赶紧藏起来。要喝，我还是买一瓶新“大元帅”尝尝，也许，也不亚于老酒吧！

葡泉记忆

云南昭通，在地图上看，像一个犄角，插进川黔两省之间

的窄窄缝隙中，北边是宜宾、泸州，西边是古蔺、遵义。两个酒乡夹着一个昭通，而且昭通就是赤水这条酒河的发源地。按理说，昭通也应该沾点灵气，但与川黔两省名酒遍地相比，昭通真是有点羞涩。不过，在云南这个以烟著称的省份，昭通还算是酒乡，虽然无法与泸州、宜宾、遵义这几个酒窖相比。

过去在云南，最出名的酒，叫“葡泉大曲”，是昭通葡萄井酒厂出产的。但早在二十世纪九十年代，这款价廉物美、名满全滇、广受好评的酒，在市场上消失了。消失的原因，也是计划经济向市场经济过渡造成的断裂。对葡泉大曲，云南人是很有感情的。在我的记忆中，这款白瓶紫色商标、装帧朴素的酒，为当年很多酒友津津乐道，好喝、绵软却有劲，更重要的是便宜，虽为云南名酒，却只有一块多钱一瓶。近几年，我两次到昭通，都很想找到一瓶葡泉老酒收藏，大曲、二曲均可。有一次遇到昭通市侨联一位副主席，说他家里大概还有老葡泉，给我找找，后来大概没有找到，也不了了之。七八年前，昭通又出了一款新酒，名叫“醉明月”，浓香型。有人送我几瓶，喝了，颇有川酒之风，但感觉上还是赶不上老葡泉。醉明月出自水富县，水富县是二十世纪七十年代从四川宜宾划归云南的。当年四川要建钢厂，选址在攀枝花，攀枝花的行政区划。属云南永仁，而云南要建天然气化工厂，也没有合适的地点，于是作为交换，云南将攀枝花划给四川，四川将水富划给云南，各得其所。云南因此得到一个地理和气候与宜宾一样、适宜出产浓香型酒的

地方。没有了葡泉，出一款醉明月，聊以为补吧！

云南是烟之故乡，酒大次之，与川黔完全不在一个等级上，但云南的酒自有特点。川酒浓酱皆有，以浓为大；黔酒亦浓酱皆有，以酱为大。但云南这个地方，紧靠贵州，却不见酱影，清浓皆有，以清为大。作为云南白酒代表的鹤庆干酒，就是清香型酒。人们常饮且喜爱的荞酒、燕麦酒、松子酒，皆为清香型酒。滇南及滇西南流行的澜沧江小清酒、昆明人喜爱的龙门清酒、文山人引以为傲的腻脚酒，也都是清香型酒。云南也有几款浓香型酒，醉明月就是其中之一，覆盖面更大的是地道云南、玉林泉。但是，纵观全省，仍然是清香一片，走进大小饭店，一般柜台上都有大罐散酒售卖，无他，全部是清香型烧酒、泡酒。川黔滇，浓酱清，各走各的路。

云南历史上有名的酒，我以为当数杨林肥酒和墨江紫米酒。这两款酒大致可以代表近代云南白酒发展的历史。但是，杨林肥酒是以猪网油和诸多药材浸泡而成的，已归入药酒。墨江紫米酒非蒸馏酒，应该归入黄酒。这两款酒的形成历史与川黔应该没有渊源，而与远隔千里的两广有割不断的关系，这与云南近古史、民族流播史有关联，说酒，此话不深究。



六朵金花

贵州是酒窖，川渝也是酒窖。中国名酒十七席，四川独占六席，被国人尊为“六朵金花”，何等荣耀！我曾在四川生活四年，虽然其时年轻，无缘名酒，但四川是我白酒启蒙之地，浸染和熏陶是有的。在北京工作的三十多年里，接触川酒的机会多多，品味品评，心得也多多。最近十年，我成为游闲一族，几乎每年都要回四川看看，走乡串镇，开始喝各地小酒坊的小酒，感慨良深。前些年曾进行过一次川北游，走广元、江油、南充、阆中、广安这几个地方，就酒而言，逊于川西平原和川南，但是，走一处，喝一处，处处都有佳酿。已经入驻北方的小角楼、江口醇不用说，在广元，喝过隆生老窖，在江油，喝过诗仙阁，在南充，喝过川沱酒，在广安，喝过龙台酒，感觉都不错。特别是江油的诗仙阁，文化气十足，看诗仙故里，喝诗仙阁，大遂心愿。重庆虽然比不上川西、川南，但是也有不少有名气的好酒，如江津白、诗仙太白，这两款酒不但在川渝，在外地也颇有名声。有一年，为访四川客家聚居地，到金堂县五凤镇，中午在江边一个小饭店吃饭，问服务员有什么本地酒。服务员说：“到了五凤，就喝‘沾口香’，包你满意！”沱江鱼、五凤鸡、金堂酒，真是满意！

川酒荣耀，但是炼就这个荣耀，是多少代商贾、匠人用他们的辛勤劳作、聪明才智和资财抛洒换取的！明清两代，仅成

都一地，就聚集了近百家糟房，各有各的经营之道，各有各的工艺诀窍，也如大浪淘沙，聚聚散散，分分合合。工艺随着匠人的聚散离合而重组，而提升，得之者昌，失之者亡，最后胜出的，不过十几家，延续至民国晚期的，已经寥寥无几。最后剩下的福全升，继承了成都千年酿酒的传统，演变而成成都酿酒厂，终于以“全兴大曲”的名号，登上中国名酒榜。而泸州老窖、宜宾五粮液、绵竹剑南春这样传承数百年的老酒坊，也正是依靠数十代先贤的代代传承，才打造出一个个旷世精品的。我们在享受川酒美味的时候，怎能不先怀思这些酒界先贤呢？

泸州味道

谈起泸州老窖，我在成都读书的时候就知道，“特头大二三”，这是陆永忠老师教给我的。陆老师也喝泸州老窖，但是与“特头大二”无关，喝三曲。三曲是散酒，在食杂店和小饭店里卖，便宜，但不能说不是泸州老窖。我就喝过陆老师打来的三曲，当时感觉，味道好极了。

在浓香型酒里，泸州老窖是酒香最浓烈的。泸州老窖作为中国浓香型白酒的代表，可以说是盖世之作，绝无仅有。在北京，有时候馋了，跑去吃川菜，总要先到小卖部买一瓶老窖，特曲太贵，只能喝头曲，实惠。和老伴两人，一碟川北凉粉、一碟盐水大白豆、一盘盐煎肉、一盘火爆莲花白，不亦乐乎。这个



川办餐厅，说来很有些来头。一九七九年，各省市驻京办恢复，四川省驻京办恢复后的第一任主任姓孟，是个老太太，新中国成立初期，西南行政委员会驻重庆的时候，她曾经是机关党支部书记，刘伯承、邓小平都是她这个支部的党员。办事处恢复后，孟老太太从四川请来川菜大师，用火车拉来家乡食材，大宴宾客，待客的酒，正是泸州老窖特曲。很多四川籍老领导，如邓小平、聂荣臻、杨尚昆、罗瑞卿、张爱萍等，都是座上客。川菜飘香，老窖情浓，那是怎样一个欢乐的场面？我第一次在这个川办餐厅吃饭，孟老太太请客，她在桌上兴致勃勃地讲述那次宴客的经过，讲小平同志吃川菜、喝老窖的那份喜悦。那次我们喝的酒，正是从成都拉来宴客的那批酒，我们也跟着沾光了。

喝了很多年泸州老窖，我终于有机会到泸州看看。到泸州，已近傍晚，下车伊始，就被城市上空弥漫的酒香所包围，原来想到酒城会有酒气象，但如此浓烈的酒气飘洒，无孔不入，还真是让人大为惊奇！一个城市，一千多个窖池遍布各个角落，整个城市浸没在酒醅糟味之中，数遍中国城市，泸州是唯一，大约在世界上也是唯一。当晚，我在沱江边的美食一条街安顿下来，第一件事就是吃泸州、喝老窖。看老窖，是在到泸州后的第三天，我从尧坝归来，参观“国窖广场”。因为住的地方。离国窖广场不远，于是我在早饭后，步行到了广场。说是广场，其实就是一个泸州老窖历史沿革和产品介绍的展示区，其核心

是一个还在生产的酿酒车间，出的酒，正是国窖 1573。游客不能进车间，但隔着玻璃墙，可以清晰地看到窖池、蒸酒的酒甑，也可以看到工人挥汗如雨，堆糟、起糟、蒸酒、接酒。这个车间生产的酒，游客可以品尝。看完老窖喝老窖，那种感觉，自然更不一样。当天晚上，我又跑到沱江边，吃干锅鳝鱼，喝泸州老窖，这回不喝头曲了，拿一瓶国窖 1573，好好享受一番。沱江边，夜景美丽，干锅鳝鱼配国窖 1573，真是情景交融，有点酒不醉人人自醉的感觉。

在泸州待了三天，喝了三天老窖，回来后我写了一篇游记，很是感慨了一番。“到泸州，最想看的当然是老窖窖池。老窖喝了多少瓶了，从两元多一瓶喝起，一直喝到国窖 1573，痴心不改。我到老窖，不是参观，是朝拜。站在窖池的参观廊道里，闻着那老窖独有的浓浓糟香，一股满足的感觉油然而生，真是不虚此行啊！在哪里喝老窖，都不如在泸州喝得香。”

香槟杯满五粮液

浓香型白酒中，我很喜爱五粮液，我喜欢它那种淡雅的风格。五粮液最初的名字叫“杂粮酒”。杂粮包含了小麦、玉米、高粱、大米和糯米，这与茅台、郎酒等酱香型酒原粮只用高粱不同。也因其杂，酒坊老板就将其称为杂粮酒。晚清时，有一个举人，喜爱杂粮酒，认为酒美，而名字不雅，故改名“五粮液”。



五粮液淡雅幽香的韵味，正是五粮酿成的。有意思的是，云南开远有一款果酒，叫“杂果酒”。二十世纪八十年代，杂果酒进京，也举行了一个招待会，那次是在民族饭店。我也得到一张请柬，前去参加。就在这次招待会上，客人们建议，杂果酒这个名字太粗，因为这个酒用青梅、山楂、菠萝、葡萄、石榴、荔枝等鲜果酿制，所以改用“六果液”为好。开远酒厂从善如流，回滇后便将杂果酒改名六果液。不久，六果液到法国参加国际名酒展评会，一举拿下金奖。可见名字很重要，如果还叫杂果酒，翻译过来，也不雅，估计难得评委青睐。

我喜爱五粮液，也一直想到宜宾看看。二〇〇九年，我在宜宾待了几天，终于圆了梦，到五粮液走了一遭。这一遭，还有一个意外的惊喜——在酿酒车间喝了一杯刚接流出来的原浆酒。到厂区，原以为步行即可，没想到五粮液厂区之大，步行是极其辛苦的，从厂门口走到酿酒车间区域，一路走一路看，足足走了一个多小时，等登上小山包，已经累得不轻。酿酒的二十几个车间，分成两列，占地足足有几万平方米，煞是壮观。五粮液成酒过程非常复杂，蒸馏出来之后，每个车间的出酒口都有一个师傅把守，手持小杯，摘酒品尝，监视度数。二十几个酿酒车间的酒，有二十几个师傅把关，这些师傅都可以称为大师，因为其中一个口感不精到或者把关不严，五粮液的质量就无法保证。我就是在车间的出酒口，向师傅讨要了一小杯，才喝到了五粮二段酒。一口下去，浑身舒畅，劳累顿消。这个

经历，后来我和很多酒友提起，大家都羡慕不已。

五粮液产自宜宾，与宜宾水土有关。好水土，出好酒，这是中国白酒的依托，因为中国白酒的“香”，除了曲之功以外，酒醅与土壤菌群的交流是最为重要的。水土不佳，是做不出好酒的。

宜宾的好水土，在喝过李庄白酒后，我更有体会。游李庄，在李庄吃饭，自然要喝李庄白酒。到了李庄，我才知道，李庄白酒是李庄特产之一。李庄特产有“一花二黄三白”。一花，是花生；二黄，是黄辣丁和黄粑；三白，即指白糕、白肉、白酒。吃白肉、喝白酒，自然少不了要一个黄辣丁，要一碟李庄花生，“花黄白”俱全。五粮液是浓香典范，而李庄白酒却是清清爽爽的清香型酒。我在李庄白酒酿造基地售酒的门市买酒时，一位老者很得意地跟我说，李庄白酒好，不比五粮液差。据说，过去李庄的酒坊很多，抗战期间，中央研究院和同济大学的一些院系搬迁到李庄，很多当年喝过李庄白酒的人，之后都对李庄白酒念念不忘，多少年后重访李庄，也一定要喝上一顿李庄白酒。

神采飞扬中国郎

六十大寿时，我正在昆明。儿子专程从北京赶来，带来两瓶十五年的红花郎作为祝寿酒。大红瓶，金字郎，喜庆！



过去中国白酒，是没有玻璃瓶包装的，用的都是土罐子。最初作出改进的是茅台，将罐子改为瓶子模样，但实质还是瓶子形的陶罐。这个“过去”，说的是六十年前。因为那时候，白酒都是小酒坊、小烧锅自酿自售的，以零酒沽卖为多，用个罐子装就是不错的包装了。新中国成立后，因为开始有了规模生产的酒厂，中国白酒这才有了玻璃瓶，有了印刷商标，这对中国白酒来说，是很了不起的改进。时间久了，人们也习惯了这种淡色的玻璃瓶，白色的、绿色的都有。忽然有一天，有人突发奇想，把白色的酒瓶子改了色，改成了大红瓶子，红得耀眼，金字闪光。第一个尝试的，就是红花郎。这个大红瓶子一登上中国白酒的历史舞台，便一鸣惊人，一举成名。此后，中国白酒包装开始百花齐放，出现了青花瓷、蓝花瓷，连玻璃瓶子也开始五色并举，花样百出，中国白酒包装进入了一个新阶段。不过，我认为最成功的，还是这个引领潮流、英姿飒爽的红花郎。

到郎酒参观时，接待我的人是郎酒集团负责保卫工作的杨科长。杨科长虽然是做行政工作的，但他的家族却是酿酒世家，他的大哥杨大金曾经长时间担任郎酒的总工程师，也是郎酒创业的英雄人物之一。郎酒能从一个作坊式工厂蜕变为一个真正意义上工业化生产的白酒企业，而且能在第四届评酒会上夺得“中国名酒”称号，杨大金当属首功。谈到大哥的事迹，杨科长眼神里充满崇敬。为了能让我看到郎酒生产的全过程，杨科长安排我跟随贵州经销商参观团一起参观，也算是“加塞”吧！

这一看，可真是看到了全过程，我看到了酿酒车间正在卸货，看到了堆得像小山一样的高粱堆，看到了郎酒的大酒甑，也看到了包装车间里忙碌的女工们熟练的包装技术。我还得到准许，进入天宝洞接受了满洞窖香的洗礼。更意外的是，我在天宝洞外品饮了窖藏四十五年的老酱郎。喝完第一杯，接待小姐说，壶里还有，想再尝尝的，可以自己斟。于是，我毫不客气，又来了两杯。

郎酒不但有酱酒，还有浓香型酒、兼香型酒。在中国白酒中，能“一树三花”的，大约只有郎酒。郎酒以回沙郎酒起家，是酱香型酒。在其后的发展中，郎酒实现了三级跳，不但有了领头羊——酱香红花郎、青花郎，还有了浓香双喜郎、如意郎、天宝洞藏，更有了兼香型的新郎酒，实属不易。郎酒掌门人汪俊林的大手笔和逆势操作，让酒界很多人瞠目。历史上，郎酒和茅台是赤水两朵花，但新中国成立后，郎酒曾经中断过，直到一九五七年，在周总理的提议下，才恢复生产。这个小小酒厂，起步维艰。杨大金及工人们秉承传统工艺，历经艰难，终于将郎酒这个品牌保持下来，而且一举登上中国名酒榜。参观过程中，我听到关于郎酒工艺的介绍：“高温制曲，反复发酵，头年重阳节投入高粱至次年端午节丢糟，历经九次蒸煮、八次加曲堆积发酵、八次入池发酵、七次取酒，每轮次酒香味各异，再用盘勾工艺，将各轮次酒勾兑而成。”可惜的是，在计划经济向市场经济转型的过程中，由于体制的限制，郎酒一度落在



后面。在市场经济的天地里，再好的酒，其实也怕巷子深，不能高调宣传自己，就可能被市场淹没。郎酒的一度沉沦，正是因此。好在泸州市能及时发觉、及时纠正，郎酒从转为民营之后，迅速崛起，“神采飞扬中国郎”，真正使郎酒神采飞扬、一树三花、繁花似锦，让酒友们拍手叫绝。这次到郎酒探访，让我实地看到了郎酒人的那种精神头，真是高兴！希望红花郎、青花郎、双喜郎、如意郎们更神采飞扬、英姿飒爽，在酒界掀起新风。

绵竹三绝

为看绵竹酒，我曾两次进绵竹：第一次是自己去的，看剑南春，看天益老号酿酒遗址，看年画村；第二次是跟随成都民俗学者罗西蜀到什地镇看农家酒坊。两进绵竹，有两个收获：第一次不但看了酒，还饱赏绵竹年画和年画村的民俗美景；第二次看到杨孝光先生的家庭酒坊，让我大开眼界，特别是看完酒坊，在什地农家乐吃绵竹农家菜，喝杨氏小曲酒，细品漫议，半斤下肚，让我意犹未尽。

绵竹自古是中国酒乡，唐代就有作为贡酒的“剑南烧春”。“剑南春”大概是中国流传至今最老的酒品牌，虽然经历了黄酒到白酒的转变，但一个牌号能流传至今，不得不说是个奇迹。绵竹有三绝：好酒、好茶、好年画——好酒剑南春、好茶赵坡绿剑、

好年画绵竹年画。绵竹年画是中国四大年画之一，与天津杨柳青、苏州桃花坞、潍坊杨家埠齐名。但是当下，年画已经不是流行商品，反成藏家追寻之宝。赵坡绿剑，名气实在无法与闻名海内的绵竹酒相较。所以，三绝中，名气最响的，还是好酒剑南春。

家里存了几瓶剑南春，论年头也在二十年以上，当然舍不得喝。因为贵为中国名酒，但瓶型和贴标都极其朴素，带有当年平实不奢的气息，所以对我来说藏的不只是酒，还是岁月。我还有一瓶老绵竹大曲，那个瓶型更是带有岁月痕迹，不喝，只看一看都能将自己带到那个让人永远怀念的年代。

第一次到绵竹，是自己前往的，到酒乡。自然不能不喝酒，也不能喝别的酒，必须是剑南春和绵竹大曲。因为我要看天益老号遗址，于是选择下榻在棋盘街旁边的一个宾馆，楼下不远处就有销售剑南春酒的营业部，我买一瓶五十二度金剑南。在旁边的一个小饭店里，我一个人，一盘辣椒肚片、一盘卤肉、一碗肥肠面，权作酒菜，慢品慢饮，自得其乐。

剑南春是浓香型酒，用五粮酿制，即高粱、玉米、小麦、大米、糯米，这一点与五粮液相似，又与泸州老窖纯用高粱有很大区别。喝泸州老窖特曲，第一个感觉是浓烈、香气逼人，开瓶满室闻香，入口浓香充盈，回味香气浓烈；而品五粮液，即便是六十八度的五粮液，也嗅之幽香，入口绵柔，回味清甘，如果是五十二度的五粮液，特点更为突出。同为浓香型，泸州老窖的情感是热烈的，



五粮液的身段是柔雅的，而剑南春正介于两者之间，既有泸州老窖的醇厚，又有五粮液的绵柔。绵竹年画村的年画有一个题材很突出，即仕女，但是又和二十世纪三十年代上海的仕女画绝对不同，不带一点脂粉气，倒很像旧时的闺秀，而且兼有大家闺秀和小家碧玉的风韵。绵竹年画与剑南春的风格多少有些契合。

值得一提的是绵竹天益老号窖池的规模。泸州的老窖窖池分布在全城各个角落，而天益老号的窖池却集中在棋盘街周边，方圆数里，有将近七百个古窖池，而且其中不少窖池剑南春仍在使用生产。窖池如此大量、如此集中的，除了泸州，大概就是绵竹了。

到绵竹，最让我感动的是杨孝光先生的倾情招待，他不但带我看他自家的酿酒作坊，详细讲解酿酒全过程，而且还当场为我们勾兑了一壶他自酿的小曲酒。杨孝光先生年轻时就进入剑南春酒厂，跟随数个大师学艺，后被聘为县里一个酒厂的厂长，退下来后，在自家院内办起小酒坊。德阳、成都的很多人都慕名到他的小酒坊打酒，可以说朋友遍四方，很多人只喝他的小曲酒，数年不变，连四川省政府的食堂用的都是他的酒，杨氏酒也被朋友们称为“食堂酒”。罗西蜀也是他的忠实酒友。我到成都，提起想看一个农村酒坊，罗西蜀第一个想到的就是杨氏酒坊。他的酒坊工艺，基本按剑南春工艺操作，酿出的酒香气浓烈、柔而不冲。那天调出的五十五度酒，让我评价，我说可以和三百元左右的剑南春打擂。孝光先生称得上是大师。中午他请我们在什地一家规模很大的农家乐吃饭，席间喝的就是杨氏小曲酒，四个人两瓶酒，

喝完还意犹未尽。我们约定，明年到成都，还到绵竹，再饮杨家酒。我回到北京后，还特意请孝光先生给我发运一百斤过来，这些酒够我和北京的朋友喝一阵子了。

全兴大曲 水井坊

全兴大曲是老“八大”，即中国第一个八大名酒，是一九六三年第二届评酒会评出的。就在这届评酒会上，全兴大曲和五粮液一起上榜。但遗憾的是，十六年后的第三届评酒会上，全兴大曲落榜了。这次落榜大约刺激了全兴，连带着成都市也有点受不了，因为这届评酒会上，泸州老窖、宜宾五粮液稳坐高台，连绵竹剑南春都一跃上榜，但成都作为堂堂省会，脸上是有点挂不住的。一九八四年的第四届评酒会上，全兴再次登榜。十五年之后，一个奇妙的发现，让全兴终于迎来再创辉煌的一刻。

一九九八年八月，全兴进行酿酒车间改造，此时的全兴，生产厂址仍在九眼桥附近一片居民区的低矮平房之间。工人们挑开车间地面，蓦然发现，叠压在地面之下的，竟然是古代酒坊的遗迹。酒窖、炉灶、蒸锅基座历历在目，大量陶器、瓷器残片散布，而且还挖出了一个保存基本完好的水井遗迹。一九九九年，遗址挖掘完毕，当年就被列为全国十大考古新发现，这个水井坊也立即成为全国重点文物保护单位。此时，全兴终于扬眉吐气，因为这个水井坊，被国家文物局评定为“迄今为



止全国乃至世界发现的最古老、最全面、保存最完整、极具民族独创性的古代酿酒作坊”。全兴名正言顺地成为“中国白酒第一坊”。也就是从这时开始，全兴吹响了中國白酒高档化的号角。二〇〇〇年，一款包装精美、售价超过茅台的酒问世，这就是一鸣惊人却历经风雨的“水井坊”。中国白酒高档化出自全兴大曲，中国白酒在高档酒市场与洋酒争雄的序幕，就此由全兴拉开。如果说壮举，也许这就是吧！无论如何，全兴造就的这一时刻已经被录入中国白酒的历史。其后，各种名酒纷纷跟进，国窖1573、沱牌舍得、洋河蓝色经典，均在水井坊之后。从这个意义上讲，水井坊开辟了中国白酒新潮流之先河。

成都的白酒历史，如果从白酒南传的过程看，应该是链条上重要的一个环节。二〇一五年，我再回成都，特意到水井坊遗址博物馆一看。这个小小博物馆，太有看头，不但有成都白酒发展历史的文字说明，就连“天号陈”“锦江春”这些留有历史印记的瓷片都被挖出展览。从元末到明清，再到民国，成都白酒历史沿革脉络清晰，史料翔实，细细看来，如读一本历史书。特别是新中国成立后，从一九五〇年国家收购“福升全”酒坊，建立成都酒厂开始，全兴由小到大，屡创辉煌，不但登上了中国名酒高台，而且开辟了中国白酒高端化的道路，我作为自认的半个成都人，很有自豪感。就因为这份情感，我在水井坊遗址博物馆整整看了一个上午，久久不愿离去。

水井坊酒诞生十二年后，该品牌被英国人收购，出价

六十三亿元人民币。英国人看上一款中国白酒，而且出重金将其收购，这是我从未想到过的，但心里多少有些苦涩。因为这是中国的国粹，说是国宝也不为过，卖给外国人，终究于心不甘，虽然这是对外开放的必然。回头想想，中国很多年轻人，现在已经习惯了德国黑啤、法国波尔多，而西方的年轻人喜爱中国白酒，也没有什么奇怪的了。如果有一天，碰到一个喜爱水井坊的老外，一起喝酒，我会给他讲讲成都的府南河、福升全，告诉他，我有一瓶三十年的全兴大曲，还有一瓶十五年的水井坊、一瓶十年的天号陈，你要想看，可以，但是不能给你喝，因为那是我对成都的念想，得永远留着。

沱牌曲酒要舍得

川酒六朵金花中，唯一没有探访过的，是沱牌曲酒，我很是遗憾。比起其他几朵花来，和沱牌的亲近度，也稍微差点。沱牌曲酒喝过，但次数不多，不过我倒是藏了一瓶。舍得酒，我只喝过三次，且到现在还没有收存。不过这三次喝舍得的经历，我都记得清楚。

第一次见到舍得，是在大庆。几位中国台湾的企业家到大庆考察，大庆开发区给他们接风，恰好我住在同一宾馆，当天喝的酒就是沱牌舍得，这是我第一次见到舍得酒。记得当时几位中国台湾的朋友对其大为赞扬，他们也是第一次见识舍得，



说：“大陆真是了不得，出一款酒，就能打出一片天地。”一同陪酒的大庆老友告诉我，现在喝舍得，在大庆已经成了风气，舍得的风头已经超过五粮液和国窖 1573。吃完这顿饭后，我才注意到，在大庆的迎宾大道上，宣传舍得的广告牌遍布街道，这个现象当时在哈尔滨是没有的，因此我印象深刻。舍得酒进入黑龙江市场，首选最富裕的城市——大庆，很有些眼光。第二次喝舍得，是在一年以后，这时候大庆的这股风已经吹进了哈尔滨。一位老友在江北渔村请客吃饭，特意拿出舍得酒。他对舍得酒，更是赞赏有加，说它价格不高，但品质上乘，过去对沱牌的印象就是高质低价，现在有了舍得，仍然如此。此后很久没有喝过舍得了，直到二〇一五年去张家口，在游坝上四县时，一位张家口的老友派车跟随，特意带了一箱泸州老窖特曲，一路上不换样。下了坝，到宣化休整，接风的亲属在宣化城外的一个农家院安排吃农家菜，有炖羊肉、羊杂碎、粉恪馐、莜面傀儡。菜都是张家口风味，但是拿出来的酒，却是川酒沱牌舍得。几个亲属都是晚辈，我问：“怎么张家口也时兴喝舍得了？”他们说：“喝了好几年了。”看样子，这个舍得很有人缘，我真应该存一瓶。

说我对没有探访过沱牌很是遗憾，是因为那年走川北，我的第一站是南充，正路过遂宁，稍作停留，就可到射洪看看，其实耽误不了多少时间，但终究还是错过了。二〇一五年到绵竹，我也可以转道射洪，却因为时间关系，再次错过。回想起来，

的确遗憾，但是这个遗憾是可以弥补的，再回成都，一定要到射洪，补上这一课。

射洪这个地方，在前秦时，属广汉郡，郡治所在，就是原先的柳树镇，即现在的沱牌镇，西魏时置县，原名射江，后改射洪。历史上，这个地方出过一些人物，唐代诗人陈子昂就是射洪人。佛教传说中，有目连救母的故事，据说这个目连也是射洪人。陈子昂所在的时代，是武则天掌政的时候，据说那时候射洪就有了好酒，叫“射洪春”，不过这个名字没有像“剑南春”一样传下来。就白酒而言，射洪发端晚一些，大致在清光绪年间才渐有名气。抗战胜利后的一九四六年，邑人共议，定名“沱牌曲酒”。沱牌曲酒在迈向高端化的过程中，特别突出自己的特色，取名“舍得”，宣传的名句就是“百斤好酒，仅得二斤舍得”，取精华而予之，诚为舍得。

舍得酒是六粮液，杂粮酿造，特色是浓头酱尾，正好和贵州匀酒掉了个个儿。浓头酱尾者，还是浓香；酱头浓尾者，还是酱香。中国白酒的神奇，大致就在这头尾之间。什么时候有机会，将舍得与匀酒同饮，看看这头尾之香到底该如何体会。

文君酒与临邛酒

回成都参加校庆活动，应学姐罗玉霞的邀请，我专程到仁寿县一游，同行的都是同学，大家看完黑龙滩，在水库吃鱼宴，喝

五粮液，鱼好、酒好。我有些感叹，说：“宜宾不但有五粮液，有尖庄大曲，还有叙府大曲，宜宾是四川最大的白酒产地。”四川的同学马上纠正，此说法不妥。他们让我猜猜四川哪个地方的白酒产量最大，我猜不出来。答案其实是邛崃。

邛崃这个地方我去过多次，最后一次是二〇〇六年，去看平乐古镇。邛崃有好酒，文君酒、临邛酒都是四川名酒。但我真的不知晓邛崃何以是四川最大的白酒产地。同学为我答疑解惑：邛崃品牌酒当然不能与川酒六朵金花相比，但是散酒外销的量，却是川酒中最大的。全国很多酒厂所用的浓香型基酒，都出自邛崃。邛崃大大小小的酒厂有几百家，不少厂家出的酒，都有点名气，每天从邛崃外运的酒不少于上千车，而且用邛崃基酒的外地厂家出产的酒，在当地，都是本地名酒，究其根，还是邛崃酒。邛崃“国家最大白酒原酒基地”的称号是中国食品工业协会授予的，货真价实。这让我大出意外。

邛崃自古有名酒，司马相如和卓文君的故事，自古传承。卓翁厌婿，两个小情人断了经济来源，只好开个小酒馆度日。文君当垆，相如涤器，故事很委婉，也有点凄凉。我第一次听到这个故事，是同学代尧顺告诉我的。成都的驷马桥，与司马相如有关系。司马相如靠杨得意的推荐，奉汉武帝诏，到长安给皇帝作赋，告别成都时对卓文君说：“等我回成都，一定要坐四匹马拉的车。”天子驾六，驾四者，在当时就是大夫了。这个曾经做过卖酒小二的人很有雄心壮志。结果他还真得到汉武帝的宠爱，回成都的时

候，驷马驾车，很是风光了一回。邛崃的文君酒是有故事的，所以在四川，特别是在成都平原，文君酒很受喜爱，自出世就被评为四川名酒。可也如水井坊一般，在二〇〇七年，文君酒被国际巨头轩尼诗——路易·威登集团收购，这件事对于很多中国人是很难接受的，我也觉得，这款有“甜润幽雅、蕴涵众香”赞誉的中国白酒委实有点可惜。但是，回头想想，外资注入，再攀高峰，未必是坏事，总比一蹶不振，就此沉沦要好上千倍吧！

如此说，是因为想起二峨大曲。多年前，我的一个老同学易尊福从四川到北京公出，给我带了两瓶二峨大曲。上楼时，不慎将其中一瓶在楼梯栏杆上磕碎，白酒溢满地毯，顿时满楼梯间酒香飘逸，无可名状。剩下的一瓶，当晚就和北京的朋友喝了。易尊福说这酒不错，价格便宜，在仁寿、双流一带极受欢迎，在川西各地都有迷于此酒者。二峨大曲出自籍田镇，这个地方我去过，原先归仁寿县管辖，眉山设市时，仁寿由乐山划归眉山，籍田却被割出来，划给双流。籍田境内有二峨山，所以这款酒就叫二峨大曲。如此受周边百姓喜爱的酒，却因体制僵化，终于走到资不抵债的地步，就此消失，实为可惜。如若当时有轩尼诗来收购，岂不是大好事？之后，我回成都，又听见一件事，临邛酒也走上二峨大曲的老路，更让我大吃一惊。临邛酒和文君酒是邛崃的两大品牌，当年是很辉煌的，却因为盲目扩张，终于导致资不抵债，退出市场。

最后一次喝临邛酒，忘记是什么时候了，但是最后一次喝文



君酒还记得清楚，就是十年前到平乐古镇，当时吃烫皮羊肉，喝文君酒，那情景，至今还清晰记得。在我的游记集《川陕一路》中，特别写过一段话：“邛崃是酒乡，在唐代，名气可与绵竹媲美。到邛崃，一定要喝文君酒。文君酒在川酒中名气很大，我对文君酒登不上名酒台，一直感到很郁闷，因为从专家评判看，文君酒不输沱牌、全兴。专家给的评语是：窖香浓郁，浓中带酱，酒体醇厚，绵香爽口，协调尾净，余香长，味丰满。如此好酒，都到邛崃了，焉能不喝？”

免费的江小白

二〇一四年我到重庆旅游，在永川，吃饭安排在老城区一家特色餐厅，席间一个小女孩上前搭讪，说：“我是江小白使者。”说着，她拿出一瓶酒，小扁瓶，二两装，白色酒标上画着一个卡通小男孩。小女孩说：“你们只要微信加我，我就送一瓶酒给你们。”于是，大家纷纷打开微信，一人领了一瓶。这是江津白的广告创意，这个创意让人一下子就记住了这个小男孩和这款为年轻人打造的中国白酒。

在我的记忆中，重庆最有名的酒有两个：一个是万州的诗仙太白，另一个是江津的江津白。这次重庆游，我还喝了永川的露华浓，在磁器口吃饭，喝磁器口的散酒，也不错！

诗仙太白我只喝过一次，但记忆很深刻。在二十多年前，

在北京，一位忘年交老朋友请我吃川菜，喝的酒就是诗仙太白，大概这家酒店就是万州人开的，所以有诗仙太白。相比较而言，江津白喝得多些。二〇〇八年，我到西北看敦煌和麦积山两个石窟，返程时特意跑到重庆去看大足石刻。我在重庆住了三天，买酒时，看到青花瓷金江津，才四十来块钱，一喝，还真不错，于是成了我这次在重庆的当家酒。二〇一四年在重庆，游江津的中山古镇，在古镇上转时，我看见不少店铺里有江津白，价格大多在二十元以下，大约在乡镇，这个价格的酒是畅销的。

川酒浓香一片，而清香型酒大都沉在乡镇以下，且基本都是散酒，做成品牌的不多，因此江津白是很难得的一款。更难能可贵的是，江津白是小曲酒。清香型白酒，北方为多，且基本都是大曲酒。南方的清香型白酒，则多为小曲酒，但同为小曲清香型酒，用曲和酿造方式也不同，江津白被称为川法小曲酒。我喝江津白，最大的感觉是尾韵糊香。云南有一款小曲清香型白酒茅粮酒，在云南销量很大，喝过的感觉是清香宜人，多少带些米香的优雅。云南是清香型酒消耗大省，大概总销量要远远超过汾酒的家乡山西。云南是少数民族聚居的地方，很多民族酒都有悠久的历史，比如彝族、拉祜族、哈尼族。怒江峡谷的怒族老乡，没有菜可以，没有酒的日子是没法过的。在丘北县，喝过当地彝族的腻脚酒，在鹤庆，喝过当地白族的大麦酒，在昭通，喝过当地的燕麦酒，在楚雄，



喝过当地的荞酒，都是清香型酒。可见，西南地区的小曲清香型酒，有巨大的消费群体在支撑。即便在五粮液的故乡宜宾，农村地区也是清香型酒的天下，李庄白就是最好的说明。

这次在永川，几位女同志领来的江小白，都给了我们三位男同志，连同我们自己领的，有十来瓶。没想到在永川古城能喝到免费的江小白，为永川行增添了几分乐趣。

三沟一河

华东地区的白酒地图，大致分两片。长江以北是白酒天下，最集中的有两处：第一处在山东，山东省各地都有自己的当家酒；第二处是淮河下游一带，包括豫东、淮北、苏北，这一带是真正的酒乡，名酒不少，好酒不少。长江以南则以黄酒为主，包括苏南、浙江、福建。其中，江西特殊些，白酒流行度高。这一地区，我走得相对少些，但是很多酒是尝试过的。比如江西人引以自豪的四特酒，我隔一段时间就会碰到，到江西游走，也基本都是四特陪伴。

山东在历史上是北方白酒的主要产地之一。清代诗人袁枚特别推崇的北方名酒只有两个：一个是山西的汾酒，另一个是

山东的高粱烧。可见，山东白酒在明清两代已然名声在外。现在，山东仍然是白酒大省，出的酒多，喝的人多。山东酒，我喝过的品牌不少，但是总量不多，能记住的有景芝白干、孔府家酒、扳倒井、琅琊台、诸城白、坊子白。爬了两次泰山，每次下山，我都累得不轻，能解乏的，都是泰山特曲。我两次到青岛，每次朋友请客，拿的都是琅琊台。在莱州，朋友请客吃海鲜，一大早从海边拉回不少大螃蟹，喝的是莱州特曲，朋友说哪里的酒也不如莱州的，可见山东人对山东酒是很有信心的。但是，在华东地区，如果要寻觅一个酒核的话，我以为豫东、淮北、苏北这一个三角地带可当。虽然豫东地属中南，但是在白酒地图上，应该划入这一片。用“三沟一河”作为标题，就因为它能代表这一带白酒的基本风格——淡雅浓香。

淮北情缘

淮北四省交汇，豫、皖、苏、鲁各占一角。这个地方出名酒，河南有宋河粮液，江苏有洋河、双沟，安徽有古井贡，可见水土好。安徽酒中，我喜欢的，古井贡只是其一，涡阳的高炉双轮池、阜阳的种子酒、宿州的皖酒，都很得我喜爱，虽然喝得不多，但是记忆深刻。口子酒，濉溪的和淮北的我都喝过，当年两家酒厂为这个名字争得不可开交，据说现在已经合二为一了，其实两个口子酒，都不错。二十几年前，我第一次喝高炉双轮池，一口下来，就让我叫绝，可惜以后很少碰到。老友周



蓓华请我到北京安徽大厦吃徽菜，喝的古井贡，我还特意问她有没有高炉双轮池，结果没有寻着，只能作罢。

我第一次到淮北，是很早以前的事，目的地是萧县，我先到徐州，而后转车前往。到安徽时，我本以为是到南方了，结果看到的却是一片北国风光，连吃的饭食，也与河北、河南一般无二，这是我对淮北的第一印象。在萧县，我喝了一次羊汤。七月艳阳天，滚烫的羊汤，配着萧县当地的小烧酒，把我全身的汗水都拔了出来。

淮北酒中，喝得最多的酒是古井贡，其次是口子酒。而我初次见识口子酒是年轻时在南京读书的时候。毕业前，我到山东济宁实习，不知为什么却买了到蚌埠的车票，那时候车票是紧俏物资，也可能是为了坐慢车，省钱，总之有了在蚌埠转车的一个机会。在车站，我看到了口子酒，白色瓶子，商标粗粗拉拉的，透着当年的一丝寒酸，我知道是好酒，因此也只是看看而已。几年后，我在哈尔滨的商店里竟然见到了濉溪口子酒，价格也不贵，于是买了一瓶，和单身宿舍里的几个舍友就着小葱拌豆腐喝了。对以“一元大曲”为友的我们来说，这口子酒可是奢侈品。口子酒与古井贡酒相近，酒体醇厚，充盈口腔，回味绵长。即便很多年后，喝硬盒包装、几百块钱一瓶的口子窖，都没有当年那种陶醉的感觉。

有时候，我在不经意间就能碰到一款安徽酒，种子酒、迎

驾贡都是这样。结识迎驾贡，还是在安徽大厦。那次协会开会，需要借安徽大厦的会议室，会议结束后聚餐，安徽大厦负责招待，喝的就是迎驾贡。这是我第一次见迎驾贡，此后便知道了皖西也有好酒。二〇一三年我到安徽，特意到六安一趟，就是为了看看这个迎驾贡。到六安，我先到苏家埠，看淠史杭水利工程的第一坝——横排头。在苏家埠的街上问路，一位老者说：“天已近午，先吃了饭，饭后我领你们去。”老者将我们带到一个小店，说：“这个店的羊肉好，鱼更好，鱼羊为鲜，还有迎驾贡，你们慢慢吃，吃完再来领你们去。”饭菜上来，羊肉火锅和红烧鱼果然鲜美。老板介绍，红瓶迎驾贡卖得最好，不仅好喝，价格也不贵，才三十五元一瓶，到店里喝酒的人，都选这个酒。既然当地人喜爱，我们也就随大溜儿，喝！四十二度的迎驾贡，就着羊肉、烧鱼，喝了半斤。其后的行程，除了在潜山喝的是当地的天柱山酒外，我到安庆、桐城、合肥、泾县、绩溪，一路迎驾贡为伴。特别是在绩溪，看完胡家祠堂后，我在绩溪老街吃臭鲑鱼、毛豆腐，心情好，一顿几乎干掉一瓶。看样子，我和迎驾贡有缘。

洋河大曲“一小瓶”

到南京读书，用当时的说法是“回炉”。因为我一九六九年毕业，说是毕业生，却没正经读过几天书，于是再去读书，就是“回炉”。不一样的是，这时候有工资了，“回炉”的日



子好过得多。第一次喝洋河，就在这个时候。已经经历过毕业之初的白酒锻炼，我多少有点酒瘾，既然腰包里还有几个钱，周末喝点小酒，就成了我的常例。我第一次认识的洋河，具体说是“洋河二两五”，俗称“一小瓶”。一年就喝一种酒，在我的喝酒经历中，也是一个唯一。当年虽然是带薪上学，可工资不高，囊中羞涩。喝“一小瓶”，总要有菜，学校食堂是定餐，但可以加菜，七分钱一个小狮子头，就是最好的下酒菜。记忆中，当年的“一小瓶”，两角七分，一酒一菜，三角四分，还承受得了。多少年后回忆起来，还是很温馨。

告别南京后，我回到东北，很长一段时间，都与洋河基本隔绝。到北京工作后，我担任一个协会的常务副秘书长，经常会到各省市驻京办走走。每次到江苏办办事，如果吃工作餐，同事一定奉上洋河，但是这时的洋河，已经不是当年的村姑模样，华贵得让我认不出来了。几年前，我到云南文山旅游，接待我的是军分区的彭颂副司令。我看了麻栗坡、广南、丘北后，一位老朋友请我吃饭，摆了一桌文山土菜，酒台上四个蓝色酒瓶闪闪发光，我走过去一看，是梦之蓝。酒自然柔润可口，但是度数稍低，喝不出当年的韵味。喝着梦之蓝，想着当年的“一小瓶”，一席酒，脑子里却时空转换了几个轮回。这次的洋河经历，勾起我对洋河的念想。回到北京后，我看到小卖部有老式瓶型的洋河大曲，五十三度，也不贵，八十多元一瓶。我买

了一瓶回来，和几个北京酒友聚会品尝，开瓶嗅之，第一感觉就是当年“一小瓶”的滋味又回来了。也许，我喝酒的品位仅及于此，酒低于五十度，就喝不出滋味。

洋河追求的是“绵柔之道”，低温发酵，低温馏酒，我以为是一种地域文化。西南地区，民性彪悍，酒性浓烈，与西南山多险峻、水多激烈是一个风格。而华东地区，民性温和、酒性绵柔，与平地绿原、水网和缓是同一风格。在重庆，火锅烫上，酒瓶打开，一群赤膊大汉大呼小叫，连杯都不用，这种土碗斟酒的情形，在南京是见不到的。我在苏州吃船饭，银鱼煎蛋、油爆白虾、清蒸闸蟹，再打开一瓶洋河，小盅慢品，仿佛这才是洋河的饮酒之道。此一时，彼一时，此一地，彼一地也。彭颂副司令不应该在文山拿出梦之蓝，喝丘北的腻脚酒大约更适合这桌菜、这群人。如果在苏州吃船饭，大闸蟹配二锅头，多少也有损风雅，绵柔蓝色经典和绍兴老酒才适合那种氛围。

三条沟

苏北好酒，不止一个洋河大曲，名气大的还有三条沟，即双沟、汤沟、高沟，与洋河并称“三沟一河”。苏北以“沟”取名的地方多，大概和这个地方多水有关，而且水质肯定都不错。“三沟一河”的名气，我刚到东北的时候就听说了。江苏的酒，在东北可谓名声远扬，逢年过节，能得到一瓶，请亲朋



好友喝一顿，那是极有面子的。同事中有一个老大哥，外号王大个，北京人，好喝酒，做得一手好菜，在物资匮乏的年代，半斤肉能做出四菜一汤，且每个菜都能见肉，有滋有味。王大个虽然好酒，但是不吝啬，有了好酒，必然要请人共赏。我第一次喝高沟，就在他家，在他那里我第一次听说还有个“三沟一河”。高沟往上走，走到了“今世缘”，至今还没有尝过，想来应该是不错的。

但是，我喝高沟的机会很少，反而是双沟喝得较多了，而且我还存了一瓶二十世纪八十年代的老酒——“双沟普通大曲”，绿瓶子，紫红标贴，我很珍爱。

这瓶酒，不是商店里卖的，而是哈尔滨糖果厂用来做酒糖的。哈尔滨酒糖有名，货真价实，后来酒糖不做了，剩下些酒底子，厂长看我喜爱，便送我几瓶，其中就有这瓶普通大曲。评上中国名酒后的双沟，我也喝过，但是感觉上与早先的几块钱一瓶的老双沟无大差别，也许是因为当年得到一瓶不易，包含了感情在内吧！

老汤沟，在酒瓶子上显著地标明了“江苏名酒”。当年在南京，我就听说过汤沟的故事。据说，汤沟酒的酒曲不一般，是踩出来的。拌曲不用手，用脚踩，这样踩出来的曲，酿出来的酒才香。我很多年没有喝过汤沟了，不知现在味道如何了，如若再见到，一定买一瓶尝尝。

高沟出自淮安，我对淮安是很敬重的，那里是周总理的老家，也是淮扬菜发祥地之一。我没有到过淮安城，但却踏上过淮安的土地，所以我的淮安记忆，不止一个高沟大曲。在南京读书的时候，在金湖县劳动锻炼。这个县名，据说还是周总理给起的。学校在金湖县有个农场，春天，老师、学生都到农场插秧，插秧的劳动强度大，一天下来，腰都直不起来，于是大家都喜欢喝点小酒解乏。晚饭的菜有炒青蚕豆，用小铁碗舀，二分钱一碗，有一股清清的豆香。端着蚕豆，跑到小卖部买零酒，金湖酒不亚于高沟，闻着就馋人。碧绿的蚕豆、金湖的酒，很多年忘不了。

景芝白干说开去

发源于山东半岛的黑陶文化和发源于河南的仰韶文化，是同时期孕育的两种文化形态，到商周时期，二者融合为华夏的主流文化。黑陶之中，就有专门盛酒的器具。山东的酿酒技艺，在商周时期已经相当发达。一九九五年发掘的徐州西汉楚王墓，出土文物中，就有距今两千多年的酒坛子，坛子上的封泥“兰陵贡酒”印记完好如初。

“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光”，山东美酒自古有美名。现在，山东人喝酒，在全国也颇有名声，梁山好汉留下来的风格依然在发扬光大。



不过，虽然山东各地都有当家好酒，但是一直进不了名酒排行榜。这让山东酒友很郁闷。二十世纪八十年代，山东人出了一款酒，叫“孔府家酒”，可以说，这是第一个将文化概念注入白酒的尝试，酒一出来，立刻声名鹊起，掀起一阵风。我的一个老搭档，也是我的老酒友徐杰特意向我推荐。当时他已经调往深圳，回北京时，我给他接风，他指定要喝孔府家酒。不过说到底，孔府家酒是一款文化酒，文化在中酒在侧。山东白酒中，深入人心、广受赞誉的，还是要数景芝白干。黑龙江是移民大省，土著居民中，上几辈人八成以上是闯关东的山东移民。我从很多老一辈山东人的口中，听说过景芝白干，他们对景芝白干都有一种近乎虔诚的感情。

景芝白干，我只喝过一次，是在烟台的福山。在福山，朋友老徐在家请客，吃虾爬子馅饺子，老徐不善酒，特意请了两个朋友来陪酒。我到家一看，酒桌边放了一排酒瓶子，有景芝白干，是白瓶黄标的高粱大曲。我心想，看来今天难过关了。好在两个陪酒的朋友年龄都不小了，知道点到为止。虾爬子馅饺子太过鲜美，饺子就酒，越喝越有，我们四个人，喝了两瓶半，这是我第一次见识芝麻香型的高粱酒。

景芝白干变型芝麻香，其实是有故事的。因为这个芝麻香，最早出现在辽宁的老龙口酒厂。那是在二十世纪六年代初，粮食紧张，老龙口酒厂却烧出一批次酒，苦而涩，无法上市，这对酒厂来说，真是大损失。这批次酒在库里囤了好几年，市

场上白酒更稀缺，于是厂里想趁机把这批次酒给销出去。结果打开酒缸，一股酷似炒芝麻的香气袅袅散出，喝到嘴里酒体绵柔、回香飘逸，工厂领导惊呆了。老龙口就此挂出一个新酒香型——芝麻香型。可是工厂的技术人员和工人想再按老办法烧出这个芝麻香，却无论如何也烧不出来了，搞了好几年，无功而返，只好作罢。谁知，到了二十世纪八十年代，景芝酒厂不知找到什么窍门，竟然将这个芝麻香给复制出来了。从此，这个香型的代表酒，就落到了景芝身上。可叹老龙口，白忙活一场了。

东北人把酿酒的酒坊称为“烧锅”，东北很多小地名都用“烧锅”二字，这是过去闯关东人群留下的历史遗痕。“烧锅”是山东方言。有一次我到威海度假，在那里住了五六天，尝了各种酒，有琅琊台、扳倒井，走之前，喝到威海地方酒，名字很特别，就叫“威海卫烧锅”。原以为威海没有当家酒，这回知道了，在山东，没有自己当家酒的市县，似乎没有，山东是白酒大省，然也。



洞庭两岸

楚地风流，酒亦风流。历史记载，春秋时期，齐国霸道，想要攻打楚国，找的理由就是楚国不向周天子上贡苞茅。这个苞茅，是用来“菑酒”的一种茅草。可见早在周代，楚国人就有了成熟的酿酒技术，而且很精细，酒浆还要经过苞茅过滤。湖南、湖北至今仍然是中国白酒的集中产地，在中国名酒榜上占有两席，可以得知这一传承源远流长。更值得注意的是，川酒与清朝时的“湖广填四川”这一历史过程多少有些关系，今天的四川人，追根溯源，大多数是三百年前由湖广闽粤这些地方迁入的。

四川的白酒，起于明朝，盛于清乾隆时期。而“湖广填四川”就发生于康熙后期到乾隆时期的一百年里。也就是说，川酒兴旺，是在四川人口增加、农业再度兴旺之后，而这些人口正是从湖广闽粤大规模移居到四川的。我在《辣味江湖》一书中，曾对辣椒引入四川作过探寻和假设，认为这也与“湖广填四川”有直接关系。对白酒在四川的崛起，我以为也有相同的背景。因为川酒的再次崛起，特别是浓香型酒崭露头角的时候，正是“湖广填四川”几近完成的时候。说这些原籍湖广闽粤赣的移民，成就了川酒，是有历史依据的。

从近年看，两湖的白酒表现相当突出。近年来名气日渐上升的有湖北的白云边、稻花香，湖南的酒鬼、湘泉和浏阳河。

这些年，我走了两湖、两广不少地方，喝过的酒也有几十种，很有些感受。到益阳时，当地的朋友请我去吃洞庭菜，喝“老益阳”，很惊喜，我一贯以为益阳无好酒，却在不经意间撞上了。在长沙火宫殿时，同学杨细满、蒋正凡请我们吃小吃，拿的是“小邵阳”，小瓶朴实，柔润可心。除了这些有点名气的酒外，湖南、湖北乡镇烧的小锅酒，我也喝过一些。在湖南永顺，我看完王村，就留在王村吃饭，土家土八碗配上王村米酒，清冽爽口。到花垣，博友张明华、龙江涛请我吃土火锅，喝花垣当地的烧酒，一口下来，满腹热气沸腾，湘西人那种火辣辣的热情也随酒直入心中。

悲喜黄鹤楼

湖北酒，我最惦记的是黄鹤楼。喝黄鹤楼酒，最痛快的一次，是在武汉同学姜诗敏家里。姜诗敏的家就在黄鹤楼酒厂中，因为他太太是酒厂职工。何以痛快？是因为可以伴着酒缸海饮。酒厂改制之前，已经难以为继，发不出工资便发酒来顶工资，职工自己拿到市场上卖，卖不出去就只能自己喝了。据说，自此之后姜诗敏酒量大增。我从北京到钟祥去看明显陵，路过武汉。到武汉，不能不见同学。头一天，杨新政同学在汉口请客，吃河豚，喝陈年黄鹤楼，姜诗敏作陪。席间我大大赞扬了一番黄鹤楼，姜诗敏说：“杨新政就只有一两瓶，喝完就没了，你到我家，我家有两大缸，管够喝。”于是第二天，我便跟随



姜诗敏到他家中，迎面两大缸，一缸怎么也装个五六百斤，够喝五六年。伴缸喝酒，平生无有，真是痛快！姜诗敏不但有大缸的酒，还有小瓶的酒，看样子黄鹤楼酒厂发给职工的工资酒，种类还是蛮齐全的。姜诗敏顺手也给了我两瓶，正是一九八四年评酒会上评定的中国名酒——六十二度矮瓶布袋包装黄鹤楼。我回京便藏在酒柜中，至今仍摆在那里，真正的是绝版酒啊！

黄鹤楼酒，清末民初即大有名声，号称“汉汾”。听名字，就知道，黄鹤楼的工艺源于汾酒，属大曲清香型白酒。“汉汾”的名字一直延续到一九八四年第四届评酒会前，之后便取名“黄鹤楼”，一炮打响，荣登中国名酒之列。黄鹤楼酒严格按照汾酒工艺，以豌豆、大麦、小麦制成大曲，高粱为料，固态地缸发酵，中温蒸酒，慢蒸细馏，清蒸两次清，分段接酒，精心勾兑，极得汾酒神韵。喝黄鹤楼，往往有汾酒的回味，特别是一九八四年以前生产的黄鹤楼，虽度数高达六十二度，但入口醇厚，毫无猛烈之感，回味爽洁，长留喉间。可惜的是，第五届评酒会后不久，黄鹤楼酒厂便歇业了，经过改制重新上市的时候，清香型的汉汾已经退出楚天大地，取而代之的是浓香型的新黄鹤楼。二〇〇八年，我再到武汉，姜诗敏拿出来的黄鹤楼已经焕然一新，口味却已浓香满溢了。这一次，姜诗敏在户部巷请客吃小吃，坐在桌前，面对包装精致的新黄鹤楼，真是悲喜交集，不知该夸新酒新意，还是该说老酒可惜。

湖北是个好地方，有好鱼，有好藕，有热干面，有好蒸菜，更有好酒，有黄鹤楼、白云边、稻花香、枝江大曲，还有后起的关公坊。大冶出了劲酒，还是药气浓烈的浸泡酒，进不了白酒行列。所以，到武汉，还得喝黄鹤楼。只是盼望，即便是转制了也不必抛弃传统，创新可以，开拓可以，但发扬往往更重要。清末民初即大有名气、四方追捧的汉汾，百年老号了，丢了太可惜。盼望下次到武汉，还能喝到汉汾，还能体味江汉关边汉汾香的意境。

稻花香遍三游春

黄鹤楼的跌宕起伏不是孤例，相似的还有西陵特曲和三游春。湖北白酒走到今天不容易，所以今天能喝到白云边、枝江大曲、稻花香，我们应格外珍惜。

在成都上学的时候，班里湖北的同学很多，宜昌地区的尤其多，五十多个同学中，宜昌籍的就有七八个。我经常听他们讲家乡的故事，我虽然没去过宜昌，却也知道了很多典故，很想有机会能到宜昌看看。后来葛洲坝建起来了，我便更想去看。有一年春节，我和老伴商量到宜昌过个年，看看宜昌，看看三游洞，看看大坝，吃点宜昌饭。大年三十我们到宜昌，住在桃花岭宾馆，总经理非常热情，告诉接待的同志要备好酒，就是西陵特曲和三游春。每天外出旅游归来，饭桌上就早已摆



好了酒。葫芦瓶的西陵特曲和三游春，给我留下了美好印象。可惜的是，我后来再到湖北，却寻不到这两款让我怀念的酒了，询问之后才知道已经停产。好在前不久听说，西陵特曲又恢复生产了，只是我至今没有见到。

过了七八年，我再到湖北，为的是去钟祥看明显陵，也顺便看看湖北的同学。姜诗敏特意陪我，半路接上京山的同学蒋本栋，一起到钟祥。看完明显陵，钟祥的同学设宴招待。这次聚会，吃了蒸白丸、蟠龙菜，见识了荆门美食，喝的酒是枝江大曲。由此知道，没有了西陵特曲、三游春，还有枝江后来者。枝江大曲曲味浓郁，回味绵长，非常润口。但不知为什么，喝枝江大曲，我总会想起百里洲，也许是年轻时候的记忆无法褪去吧！回到北京，凡到湖北大厦、湘鄂情、九头鸟吃饭，我一定要喝湖北酒，有时候还特意要一瓶枝江大曲，也算一种怀念吧！

枝江大曲之后，我又认识了稻花香和关公坊。稻花香的宣传势头一开始就很猛。在北京，我常碰到服务员给客人推荐稻花香。也许是因为水土相近，稻花香与枝江大曲非常接近，喝起来很顺口，且酒如其名，仿佛能闻到一股稻花香。我认识关公坊，却是在湖北。那次到湖北，是为了看黄陂的大余湾，距上次到湖北，已经过去五年了。大余湾是个古村落，是明末江西移民建的一个村，保留了明清两代百十栋古民居。这次还是同学杨新政派车，拉着我们去。看完大余湾，实在赶不回武汉吃午饭，就在木兰山下的一个野味饭店吃饭。菜有炖山鸡、野

猪肉、黄陂豆腐，唯缺一款好酒，于是我们请老板给推荐一款当地人爱喝的酒。老板说：“就喝关公坊吧！这个酒好喝不贵，八十块钱一瓶的，就很不错了。”喝来，还真不错，有稻花香的风格。关公坊酒是当阳酒，当年蜀国几位大将在此留下不少故事，酒取关公之名，颇有地方风格。在湖北，我还喝过石花酒。到襄阳时，襄阳的同学邹士荣陪我冒着细雨看古隆中，看完后找来他的几位同事陪我喝酒，吃襄阳菜，有缠蹄、腊蹄煨萝卜、干笋烧肉，一大桌子菜，让我受宠若惊。酒也是襄阳酒，名叫“石花”，也如稻花香，浓香型。喝着石花酒，我在想，清末民初一直到新中国成立后，湖北一直以清香汉汾主导，如今全境几乎被浓香攻陷，正乃三十年河东，三十年河西，让人不胜唏嘘。我也更加怀念曾经的老汉汾了。

将船买酒白云边

喝过的湖北酒中，浓酱兼香的只有一款，即白云边。白云边酒出自松滋，得名于李白的诗句。李白到松滋，喝酒喝得高兴，临水作诗：“南湖秋水夜无烟，耐可乘流直上天，且就洞庭赊月色，将船买酒白云边。”月色可赊，酒在云边，光这个名字，就让人浮想联翩。白云边也真争气，东南西北，楚地白酒，最知名的，大约非其莫属。在当今浓香一片的湖北，白云边以浓酱兼香一枝独秀，且成为中国白酒中浓酱兼香的代表酒，实属难能可贵。



黑龙江还有一款浓酱兼香酒，即玉泉酒，与白云边同是浓酱兼香的两大代表，新郎酒且是后起之秀。玉泉酒是我一生中喝得最多的酒，也许是因为长期浓酱兼香的浸泡，使我对这个口味颇为熟悉和喜爱。所以，喝白云边，轻车熟路。然而，同为浓酱兼香酒，二者却有诸多不同。在工艺上，酱香型酒一般是石窖发酵，白云边采用的是半砖半泥窖，两种窖，双轮发酵；而玉泉酒干脆采用两步法生产，浓香型酒与酱香型酒分窖发酵，产出酒后，再行勾兑。且两种在口感上最大的不同，是白云边以酱香为主，玉泉酒以浓香为主。中国白酒，万千变化，细微之间，耐人寻味。白云边和玉泉酒之同之别就是最好的说明。

松滋何以有好酒？水好是第一个条件。松滋地处长江南岸，隔江与枝江相望。这一段长江也叫荆江，历史上是十年九灾之地——水灾退去，留下大大小小的湖泊。长江洪水带来的泥沙，肥沃了这片土地，而遍布的湖泊，更给这片土地以灵气。松滋县原本属安徽，汉代时，松滋还是一个侯国，地点在现在的宿松，汉代以后才设松滋县。东晋时，安徽兵乱，松滋百姓大批逃到荆州之南，由于人口众多，朝廷即在此设侨置县，把安徽的县名一并带来，给松滋县来了个大搬家。两个松滋并存的情况一直持续到隋朝，之后才把安徽的松滋县改为宿松县。松滋在古时候一定是一个酒乡，想想，李白是醉仙，对酒一定是很挑剔的，他能趁夜色划船，到岸边买酒，可见松滋在唐朝的时候，已经有了能使醉仙满意的好酒。

酱香型酒对水土、气候的要求是很高的。白云边酱头浓郁与工艺有关，更得益于适合生产酱酒的水土、气候。松滋之南是常德，在地理上，松滋与常德属于同一个气候区。常德有中国名酒武陵酒，此为名酒中三大酱酒之一。松滋南有酱香武陵酒，北有浓香枝江大曲，夹在中间的白云边，酱头浓尾，真是天衣无缝。三美汇聚，得地之利，得水之利，都要感谢长江母亲河。

德山大曲 武陵酒

武陵酒在评上中国名酒之前，我从来没喝过，但是常德的德山大曲，我早已品味过，曲味香浓，别具一格。十多年前，正值盛夏时节，我正在哈尔滨。老友唐铭植要去看兴凯湖，从湖南打电话想让我陪他一起去。我答应，并让他来时带几瓶德山大曲。他带了一箱，可一到哈尔滨就被分光了，我只得两瓶。夏日兴凯湖，湖岸风凉，桌椅摆上，肘花拍黄瓜、清蒸大白鱼、大盆秀丽白虾，再斟上德山大曲，那种惬意，只能用“陶醉”二字形容。

不久之后，我特意南下湖南，到常德一访。长沙的同学杨细满和蒋正凡一路陪同。这次到常德，我吃到了最正宗的常德土菜，喝到了德山大曲的极品酒“德山御品”。这一趟在我的游记集《常德·桃花源》中专门作了记录。“越过资水，沿着洞庭湖南缘往西走，到沅水尽头，便到了常德。常德历史上有



几个名字——武陵、朗州、鼎州，北宋时定名常德。在长沙，就听说一副对联：长沙沙水水无沙，常德德山山有德。我对常德的印象，一来源于陶渊明的《桃花源记》，中学就学过，印象深刻；二则来自德山大曲，在湖南诸酒中，我最喜爱此酒。这次到常德，目的也是两个：第一看桃花源，第二喝德山大曲。到常德的当天中午，杨细满的朋友请客，知道我从北方来，特意把我们拉到市郊柳叶湖一家名叫“老樵夫”的土菜馆吃常德土菜。菜上桌，大碗大盘，连锅也上桌，农家豆腐、烧肉豆干、芸豆杂烩、武陵水鱼，当然少不了常德老腊肉。主人拿出酒来，正是德山御品，说：“你不是要喝德山大曲吗？这就是德山大曲的极品。”我说：“我家里还留着一瓶德山大曲，不过，看了这瓶酒，可能我的那瓶，价钱抵不上你的这个瓶子。”主人大笑。倾入大杯喝来，窖香浓郁，满室飘逸。土菜果然原生态，油而不膩，爽而不寡。倘若当年那位武陵渔夫在秦人村里吃的也是这样的菜，喝的也是这样的酒，大约他就不会离开，直接留在桃花源了。”

德山大曲是好，却不入名酒榜，反而是同出常德的武陵酒，在第五届评酒会上进入了“十七大”行列，成为中国三大酱酒之一。据说武陵酒能够成功，完全得益于茅台酒的提携，两个厂的厂长是无锡轻工学院的同班同学。武陵酒登榜后，我便第一时间收藏了一瓶，但是放开了喝的一次，却是在深圳。精英博客的一位博友，博客名为“大厨笔记”，与我的博客“食客

笔记”正好对应，我们两人在博客上用文字交流了好几年。这位博友是湘菜厨师，在深圳开饭店，经营湘菜。我到深圳前，电话联系，他请我务必到饭店一聚。这次聚会，只有四五人，大厨却做了一大桌菜，让我逐个品尝，喝的酒正是武陵酒。我们两人谈食论醉，相见恨晚，两瓶酒喝完，仍意犹未尽。惊异于五十多度的酒，如此之量，却毫无醉意，武陵酒那种淡雅幽香的风格，深深植入我的记忆。

湘西味道

说来，湖南酒，喝得最多的，还是湘西酒，从湘泉喝到酒鬼，再喝到内参，可谓步步登高。我能有酒喝，很多时候得益于老友唐铭植，他是北京湘菜协会会长，我则蹭饭蹭酒，跟着受益。二〇一五年春天，在昆明猫了一个冬天的我，回到北京，就接到唐铭植的电话，请我吃湘菜，喝内参。他请我吃湘菜，我从不推辞，更何况有内参招待，于是马上答应。这一餐，两人四碟小菜、一瓶内参，悠悠闲闲，喝得舒服。

湘西酒，我最开始喝的是湘泉，记得最清楚的一次是在广州。我到海南开会，回程时特意经广州到汕头，我的小学是在汕头度过的，这一趟顺便到汕头探望老师。在广州转机，因正逢午饭时间，便在机场吃饭、喝酒消磨。餐厅有酒，半斤装的只有湘泉，陶瓷瓶，我一边啃鹅掌、鹅翼，一边抿小湘泉，很



自得。酒鬼推出后，在北京也流行了好长一阵，那个时期，我没少喝。特别是有一次同学会在张家界聚会，之后全体同学到吉首，美美地和酒鬼酒“亲热”了一回。李惟余同学负责招待，二十多人的大桌子，摆满酒鬼陶瓶，饭后每人还赠送一瓶，因为我好酒，他还特意加送一瓶。

湘泉、酒鬼、内参，都是酱香型酒，但我在花垣、永顺喝过的酒，却是清香型的老白干，而在芷江，我喝的是侗族的米酒。可见，在湘西不止酱酒，清香型、米香型酒也大有市场。

湘西在历史上包含两个区域：一个是湘西土家族苗族自治州，主体民族是苗族和土家族，元代之后，来自云南的白族也在此落地生根；另一个是黔阳地区，历史上是苗族、侗族和汉族共同生活的地方。几十年前，政区重新划分。因为湘黔和焦柳两条铁路修通，处于两条铁路交叉点的一个小镇猛然膨胀，怀化市由此诞生，取代了原先的黔阳地区。而张家界旅游的兴旺又催生出一个新的地区，由自治州和常德地区各划出一片，成立了张家界市。湘西由此变成现在两市一州的格局。

湘西大美，风光绮丽，张家界只是其中之一，自治州和怀化的风光不亚于张家界。这些年我不止一次到湘西，看花垣的茶峒，看龙山的里耶，看矮寨的大桥，看永顺的王村，看凤凰的古城，看中方的古村。当然，看的不止是风光，更多的是这片土地上丰富的人文景观和历史遗迹。其中就包含根植在这片

土地上的饮食文化和各族的酒文化。湘西人在中国南方大概是最能豪饮的一群，湘西的饮食文化可以说是用酒贯穿起来的。种地有插秧酒，盖房有上梁酒，娶亲有拜堂酒，亲友见面，什么名堂也不用说，肯定是不醉不罢休的。苗族如此，土家族如此，侗族也如此。有一年我到怀化，怀化的同学陪我到芷江一个侗族民俗风情园，看侗族歌舞，吃侗家饭菜。进门先喝拦路酒，不喝进不了门，虽然是米酒，但是从进门开始，一直到离开，始终贯穿，连表演的小姑娘、小伙子唱的歌，也是酒歌。

湘西有酉水。酉者，酒也。湘西味道，包含浓浓的酒香。

白沙液

品酒湖南，我最先喝到的，不是德山，不是武陵，更不是湘泉，而是二十世纪七十年代名噪一时的长沙白沙液。虽然现在浓酱兼香型白沙液已成绝唱，但是我还是想说说这款酒，为自己留个念想。

白沙液是浓酱兼香酒，说名噪一时，是因为这款酒的名字，是毛主席亲自起的。毛主席给一款酒起名，在那个年代，那可是大事。这酒如何能不火？故事很温馨。据说一九七四年十月十三日，毛主席回到湖南，住在九所宾馆。这次住下，毛主席就没有走，一直待到十二月二十六日在长沙过了八十一岁生日。生日，自然应该有酒，毛主席看见桌上的酒，白瓶子上面写着

“仿茅台”三个字，问工作人员：“为什么叫‘仿茅台’？”工作人员回答这款酒是用白沙井水酿的，仿照茅台香味，已经出了好几年，但还没取名。毛主席说：“酒不错，别叫‘仿茅台’了，白沙井水酿的酒，就叫‘白沙液’吧！”这个故事很快传出，白沙液因此身价百倍，一瓶难求。我存的一瓶，是二十世纪八十年代初友人赠送的，葫芦瓶，我很珍爱。但后来听说，这个故事是白沙液酒厂作的一个品牌宣传，并非真实。但是，当年的人们听说这个故事，一定是极为推崇的，领袖酒啊，能得一瓶，如何不珍爱？

多少年后，新浪博客的一位博主宋玉峰揭开了这个秘密。他访问了这件事最直接的当事人、当年酒厂技术负责人肖继岳。肖继岳告诉他，毛主席是喝过白沙液，但是“白沙液”这个名字，是在毛主席喝之前的一九七三年就已经定名了。当时，湖南省政府认为应该有属于自己的名酒、名烟、名茶，由此各部门开始攻关。生产名酒的任务交给了长沙酒厂和常德酒厂。为了完成任务，两个酒厂的人从茅台到五粮液，再到山西的杏花村，一路学习。回到长沙，他们参照茅台、五粮液、泸州老窖的工艺，反复调试，终于搞出了兼具三者风格的兼香型白沙液。一九七三年白沙液问世，一瓶酒卖到三元八角五。这个价格在当时是够贵的。我记得一九八四年，我在北京买的泸州老窖大曲，一瓶才不过两块三角钱。毛主席亲自取名的故事，大概是白沙液最大的卖点。

白沙液辉煌了十多年，也如很多国有企业一样，在市场经济的海洋里被淹没。白沙液的历程，和黄鹤楼有相似之处，让很多酒友难过，虽然这是没有办法的事情。很多年没有喝白沙液了，当时的感觉我也已经淡忘，但是每当看到酒柜里那个白瓶绿标胖葫芦，我还是觉得很亲切，毕竟，这是一款浸满那一代工人和技术人员心血、开兼香型酒先河的好酒。

道光廿五

漫山遍野大豆、高粱，是过去对东北风光的形容。这些年东北发生了一些变化，大面积“旱改水”已经持续了二十多年，导致了两个结果：一个是大豆、高粱种植大面积萎缩，水稻遍及三省；另一个是粮食产量大幅度提高，三个省产出的粮食占了全国的五分之一，东北成为名副其实的大粮仓。有粮就有酒，东北虽然没有像茅台、五粮液这样的名酒，但也不缺好酒，几乎县县都有酒厂，各地都有自己当家的地方名酒。黑龙江的玉泉酒、富裕老窖，吉林的洮儿河、榆树钱，辽宁的凌川白、千山酒，东北人都耳熟能详。

东北人能喝酒，那是出了名的，这多少与天冷有点关系。



东北的冬季漫长，十一月入冬，来年五月才开春，一年七个月处于寒风冰雪之中，所以东北有一个特殊的风俗——猫冬。猫冬的人都窝在家里，有几样东西是不可缺少的：二人转、麻将牌、猪肉粉条、小烧锅。寒冬腊月，屋外白毛风刮着，温度降到零下三十多摄氏度，屋子里炭火炉子中火苗子窜着，大铁锅里猪肉炖粉条子咕嘟着，大缸子里白酒烫着，有什么比这还幸福的？东北人能喝，所以东北方言里就有很多别的方言里没有的词汇。比如，喝多了，叫“高了”；超量喝酒，叫“喝大酒”；一天三顿离不了酒的人，叫“酒包”；多喝不醉酒量大的，叫“酒仙”；饺子就酒，叫“饺子酒”；喝酒没有好菜，叫“穷乐呵”。酒在东北人生活中的地位，可不是一般的高。当年锦州凌川酒厂挖出百年酒海，东北人一片欢呼，真是给东北人提气。

道光廿五说辽酒

辽宁有山，有海，有辽河平原，有辽东半岛，是一个物产丰富的地方。很多东西，也许其他地方都有，但辽宁所产一定品质优秀，故特意冠以“辽”字。中药细辛、沙参，以辽宁产质最佳，称为辽细辛、辽沙参；海参南北皆产，但以辽宁海域所产为最佳，称为辽参；东北白酒，道光廿五是代表，可称辽酒。

凌川酒海的出土，证明东北白酒发展的历史不比关里短。但是从大范围看，东北白酒的普及，应该在闯关东人流密集之

后。东北很多地方，包括凌川，都以“烧锅”命名，就是很重要的证明。地名是能够反映出闯关东这段历史的。比如，于家窝棚、刘家窝棚，是移民刚到东北时，打地窝棚开荒的居住点；李家店、傅家店，是移民途中住的车马大店；王油坊、高家磨坊，是榨油、磨面的作坊；胡家烧锅、张家烧锅，便是烧酒的酒坊所在了。很多村庄，都是先有这些棚、店、坊，然后人口聚集在其周边形成的。即便现在，行走在公路上，看村庄路标，仍然能发现不少这样的地名。辽宁最有名的烧锅，就是后来发展为凌川酒厂的同盛金烧锅。这个酒厂自从挖出同盛金道光廿五年藏酒后，一举成名。当年这里不过就是一个烧酒的作坊，但现在，这里人烟辐辏。

从民俗学的角度看，东北这个地方有很多值得探讨的地方。比如东北方言，铁岭以北包括辽、吉、黑三省地区说一种方言，人口涵盖一亿多，简直是个奇迹。再比如饮食方式和菜式，浙江一省，杭帮菜、衢州菜、台州菜、甬菜、瓯菜，醉糟霉臭，各有区别；但在东北，猪肉炖粉条、酸菜汆白肉、肉帽大拉皮，从铁岭吃到漠河，千里之内，盖无二样，饮酒风俗，亦如此，这是典型的移民大省的特征。

道光之前只有二百万人的关东大地，到光绪年间，人口暴涨到三千万，人口的流动和交流，造就了东北一方民俗。而寒冷的气候，使白酒在东北人生活中的地位异常之高，也就不难理解了。历史上，锦州这个地方，正是关里、关外人流的一个



进出口，关内文化导入关东，锦州也是一个进出口。东北白酒的发展史，与锦州有千丝万缕的联系。从这个角度讲，东北的白酒史，可以从锦州写起。

凌川白酒的历史，据说始于雍正，此时汉人还不准越过柳条边，闯关东的大批人流是此后一百年才出现的，因此，这款酒被定名为满族白酒，不但产生的年份很早，就连用曲也不同于关里的麦曲，据说是用人参、鹿茸和松花粉制曲。对此我颇有怀疑。从道光廿五的存酒看，同盛金产量不小，而人参、鹿茸都是价格不菲的中药，姑且不说它们能不能制曲，即便以此制曲，这酒得贵到什么程度？卖给谁？朝廷派员回盛京祭祖，能用多少酒？这个说法，我以为传说的成分多些。凌川白酒现在用的是麸曲，酿制方法与关里河北、山东白酒的工艺基本一致。当然，还不能认定满族白酒与关内白酒必然同源，毕竟与锦州处于一个文化区的河北青龙曾发掘出金代蒸馏器。不过我还是觉得，东北白酒与冀鲁移民大规模闯关东的关系更密切，以东北白酒的基本工艺看，也许这个说法更贴切些。

辽宁白酒，并非道光廿五一枝独秀，但是与黑龙江和吉林的酒比较起来，我喝辽宁酒最少，数一数，也就只有几款。第一款是辽阳的千山酒。三十年前我在哈尔滨，千山酒上桌，一群辽宁人齐声赞颂，很感染人，因此多喝了几杯。第二款是金州大曲。我到大连时，吃的是大盆清煮鲍鱼蘸酱油，喝的是金州大曲，平生第一次，酒肴俱佳，便大快朵颐。据说金州大曲

现在已经消失，但我永远不会忘记，更希望有一天能在大连，与金州大曲再相逢。第三款则是沈阳老龙口。这是几款酒中最晚遇到的，五六年前，我到沈阳，在老边饺子店喝的就是老龙口。第四款是昌图的高粱烧。这是小烧酒，是在哈尔滨早市上碰到的，尝了，觉得不错，且价廉物美，便打了十斤，经常换换口味，喝上几两。可惜的是，多次路过锦州，就是没有在锦州喝过酒，每次都是午饭匆匆，一带而过。多想以后路过锦州，停留一晚，在锦州喝一回道光廿五，也圆一个我的酒梦。

清香黑土地

在东北，我最留恋的是黑龙江。从落籍黑龙江的第一天起，我就把自己当成了黑龙江人。后来虽然工作在北京，但是我吃的还是黑龙江的粮。四十多年，我往返北京和黑龙江，早已成常态。黑龙江的每一个市县，我都走过，熟悉黑龙江，如同熟悉自己的家。既然是黑龙江人，喝酒喝得最多的，自然是黑龙江的地产酒。到一个地方喝一个地方的酒，是我的品酒信条，凡是黑龙江出产的酒，我基本都喝过，包括各县大小酒厂产的酒，总数不下七八十种。在黑龙江的十年间，正是物资匮乏的时期，好点的酒，如龙滨、哈尔滨老白干、玉泉酒，得到一瓶，我都很珍惜，要请同学、朋友一起品尝。即便名气稍逊的，也不放过。富裕老窖、宾州大曲、花园元曲、泼雪泉、北大荒、北大仓、佳木斯北方酒，都是我的追寻对象。记得我在动力区



原先的东北农学院大院里住的时候，安乐街头有一个丰收饺子馆，我和同伴韩同武经常去那里解馋，一块钱一斤的饺子，两个人吃，正好。东北人讲究喝饺子酒，说“饺子酒，越喝越有”。但是，想喝瓶装酒是不可能的，因为要酒票，只能喝糠麸酒，最早是八毛钱一斤，也叫“八毛乐”，后来涨到一元钱一斤，改叫“一元大曲”。高粱糠烧的酒，毕竟还算粮食酒，调侃调侃，苦中作乐吧！后来知道，高粱糠做的酒，在一九六三年第二届评酒会上，还被评为中国优质酒，是好酒呢！多少年后，和韩同武提起那些陈年往事，还唏嘘不已。那个年月流行的五加白、白玉露、大高粱，价格低廉，味道却不错，在物资短缺的年代，都很难得。自然，这些酒我们也没少喝，还喝得有滋有味。

黑龙江是产粮大省，一个省的粮食产量占全国的十分之一。有好粮，就有好酒，即便是农村小酒坊，酿出的高粱酒、苞米酒、大米酒，都有不少可称精品。哈尔滨的军工白、绥化的大米白、庆安的大高粱、五常的拉林白和古泉酒、海伦的海伦白、伊春的林工白，都有大批酒友追捧。至于各大农垦局的白酒，更有不少可圈可点的。宝泉岭农垦局的军川白，军川农场酒厂出品，是农垦酒中的上品，从十万官兵开垦北大荒开始，就有了这款酒，以高粱、玉米为原料，清香型，六十度，号称“大六零”，酒气浓烈，价格便宜，好喝不上头，历经半个多世纪，名气不衰。老友苗黎明曾在宝泉岭农管局担任领导，到北京后我们成了同事，他不喝酒，凡是老家来人，带来的军川白有一半都送给我



喝了。因为这个便利，我喝的军川白也多。有时候省里领导到北京，私下宴请，我也拿出几块钱一瓶的军川白，要的就是那种家乡的感觉。我喜爱的黑龙江地产酒中还有一款，虽知名度很低，却是我的珍爱，那就是伊春乌马河的“七号井”。酒名为“七号井”，是因为酿酒的水取自这口井。乌马河电厂勘探打井，打到第七口，化验结果是优质矿泉水，于是这口井被特别保护起来，电厂也因此搞了一个酒坊，为职工服务，也向社会供应。酿出来的酒，出奇地好，清香淡雅，成了当地的名酒。原先到伊春，喝林工白，已经叹为难得，喝了七号井，更为伊春这片神奇的土地叫绝。可惜的是，电厂关停，七号井也成为绝唱。可在我心里，这个七号井，我永远忘不了。

黑龙江人用杂粮酿酒，也很有特色。二十世纪九十年代流行的谷酒就是其中之一。前些年，到肇源，当地的小米酒，柔和醇厚，有一股淡淡的小米香，非常适口。曾经流行一时的绿豆酒，虽然因为粮源短缺，最终消失，但还是给黑龙江酒谱留下美好的一笔。黑龙江的酒，有酱香，有浓香，也有浓酱兼香，但是从大环境看，黑龙江的酒还是以清香为多。哈尔滨老白干就不止一次登上中国优质酒的奖台，是一个代表。黑龙江省是白酒消耗大省，也是清香型酒的生产大省，县县有酒厂，很多县还不止一个，地方白酒的品牌少说也有一百多个，基本都是清香型酒。我到双城五家子镇，大大小小烧锅不下百余个，烧的都是老白干，普通百姓喝的大多是被称为小烧的清香型白酒。前些年，阿城酒厂推出

新酒龙江龙，浓香型，但我以为，称之为浓清兼香亦可。口感过于浓香的酒，在黑龙江很难打开市场。相较于泸州老窖，更多人喜爱五粮液，不因为别的，因为五粮液更淡爽。酱香型酒，嗜好人群有限，市场更小。在黑龙江，一贯视五粮液为名酒第一，茅台次之，与人们的口味喜好有极大关系。浓香型酒进入黑龙江，时间并不长，大致从二十世纪六十年代开始，流行于二十世纪末二十一世纪初，基本局限在大中城市，大多数地区还是清香天下。这里面有价格因素，也有传统口味的因素，因为绝大多数黑龙江人，原籍冀鲁，这一带，原本就是清香型酒的大本营。

富裕老窖 玉泉方瓶

作为移民大省，黑龙江对新事物的接受是很宽容的，所以，自二十世纪五十年代开始，原本清香一片的黑龙江，开始接受浓酱口味，而且还不是被动接受的，是主动引进的。在贵州董酒厂，听李其书先生说起，黑龙江海伦县曾请董酒到黑龙江办基地，试烧董香型酒，虽然最终因为水土原因，未能成功，但可以看出，黑龙江人对新事物的态度是很虔诚的。清香转浓转酱最成功的，有几款酒：酱香最突出的是龙滨特酿，浓香最成功的是富裕老窖，兼香最出彩的是玉泉方瓶。

黑龙江酒，虽然没能登上名酒榜，可不乏接近榜单的。从第二届开始，历届评酒会上，黑龙江酒都有入选全国优质酒的。

哈尔滨高粱糠白酒、龙滨特酿、哈尔滨老白干、玉泉方瓶都曾上榜。玉泉方瓶还被评为浓酱兼香第一名。这个结果来之不易。有一次，和哈尔滨中国酿酒厂厂长聊天，他告诉我，新中国成立后，黑龙江省曾多次派人到遵义、泸州、宜宾学习，采取“请进来”的办法，搞成了几个项目，而龙滨酒从一开头，就全面仿照茅台工艺，用茅台的酒曲、茅台的配方、茅台的发酵工艺和蒸馏工艺，甚至连窖泥也从茅台运来，终于在万里之外的北国酿出了酷似茅台的龙滨酒。

在黑龙江的白酒品牌中，我最喜爱的有两个：富裕老窖和玉泉方瓶。

一九九八年，我在富裕待了大半年，也喝了大半年富裕老窖，非常喜爱。富裕酒历史不短，据说民国初年就有，但那时烧的都是东北人说的小烧。新中国成立后，富裕成立国营酒厂，才开始试烧浓香型酒。二十世纪，富裕酒厂的富裕大曲、富裕陈曲，都是黑龙江的知名品牌，广受欢迎。我存的黑龙江地产酒中，就有两瓶二十世纪七十年代的富裕陈曲。近二十年，富裕酒厂在黑龙江酒界的地位愈加突出，市场占有率大大提高，年年有新产品推出。二〇一四年，我有幸品尝到了芝麻香型的富裕春酒，香气逼人，回味甘柔，我认为可称芝麻香型精品中的精品。接待的朋友说，富裕老窖能有今天，生存之道就是不断创新，严把质量。富裕老窖采取的工艺，叫“一种高粱，两种曲霉，三种酵母，五个除杂，七个增香，低温足水，长期发



酵，分层蒸烧，按段取酒，分别保管，合理储存，自然老熟，精心勾兑”。如此，富裕出好酒，便是自然。十七年前的际遇，让我至今没有断了和富裕的联系，几乎年年都要到富裕，看望老朋友，遇到富裕老窖新品牌酒，都要尝尝，而且每次到酒厂，都到酒窖看看，为的是闻闻那股醉人的酒香。那酒香，也寄托了我十七年不断的一份情谊。

说来，喝黑龙江酒喝得最多的，还要数玉泉方瓶。“玉泉方瓶”是酒友对浓酱兼香玉泉酒的爱称，喝酒的人，常常省略“玉泉”二字，直接说“方瓶”。喝方瓶喝了三十多年，我一直非常喜爱，特别是最近几年推出的五十二度酒“和谐清雅”，诚如酒名，清雅柔润，入口醇厚，回香绵长，我十分珍视。多年前，有一次从哈尔滨乘火车回北京，我和香港港九总工会的一位先生坐在一个包厢。晚饭时，在餐车上我们又坐到一起，我拿出一瓶玉泉酒，问他是不是一起喝一盅，没想到他很爽快地答应了。原本以为广东人喜欢米酒，不喜欢这种烈性酒，哪想到这位工会工作者豪爽之极，一瓶玉泉，一人半斤，意犹未尽。喝完，把玉泉酒大大夸奖一番，说：“在哈尔滨，几乎天天喝玉泉，好酒，好酒！”玉泉酒在省外知名度不算高，但是却有几个显赫的名号：中国浓酱兼香型代表酒、国家地理标志保护产品、中国浓酱兼香第一名。玉泉镇所在的阿城是金代定都北京前的首都所在。关于中国蒸馏酒的起源，有一种说法，是从金代开始的，中国最早的蒸馏酒，就出现在阿城。所以，阿城的

酿酒传统深厚。我到玉泉镇看过，青山秀水，一派北国江南景象。玉泉是一眼矿泉，水质甘甜，据说该泉水比一般泉水比重要高出百分之二。好水酿好酒，春日群山绽绿，坐在玉泉河边，远望威虎山庄，吃农家大炖鱼，喝玉泉酒，把酒临风，那种畅快无以言表。如果请香港那位朋友到玉泉山庄喝一顿玉泉酒，大约他得逸兴遄飞、流连忘返了。

洮儿河畔洮南香

我对吉林白酒，包括吉林很多乡镇小烧锅的苞米小烧，都很欣赏。二十世纪六十年代末，我刚到东北的时候，就听说吉林有好酒，被津津乐道的，有德惠大曲、洮南香、洮儿河，还有敦化葡萄酒。可惜的是，德惠大曲后来不知何因，消失了，我至今仍很遗憾没有收藏一瓶。十多年前，我经常开车往返京哈两地，每当路过吉林和黑龙江交界的乌金屯，都要停下，在乌金屯吃一顿饭，因为乌金屯有大个儿嘎牙子，就是南方叫黄丫鱼、黄辣丁的黄颡鱼，一条足有三四两，酱焖，鲜香得很。吃嘎牙子、喝洮南香，是两大快事。其实也不止在吉林，只要在东北，我常有碰到吉林酒的机会。前不久在哈尔滨，友人请吃野猪肉馅饺子，拿来的是榆树市的榆树钱酒，这是我第一次见识榆树钱酒，配着野猪肉馅饺子，真是高档饺子酒。二〇一六年春天我从昆明回到北京，老友刘井泉在北国江城酒楼给我接风，喝吉林市产的长白山湖酒，曲香浓郁，也很不错。



洮儿河酒是白城的好酒，在东北很有名气。白城过去曾属黑龙江省，二十世纪五十年代黑龙江省和松花江省合成一省，便把白城划给了吉林，所以白城和黑龙江很亲近。黑龙江西部和吉林西部都是杂粮产区，高粱、小米的质量都非常好。这一带的达斡尔人，还时兴吃“稷子米”，这是一种野谷子，做成饭特香。用白城的高粱酿酒，八次摊晾，九次蒸煮，颗粒仍然完整饱满，红润如常。在东北，浓香型酒中，洮儿河酒大概是历史最长的，民国时期的老窖池现在还有五百多口，并且还保留着酒海储酒的传统。在东北，这是很难得的。二〇一四年，我和老伴一起到通辽和乌兰浩特，返程时特意在白城住了一天，不为别的，就是想吃两顿白城的饭，喝点白城的酒。到白城，吃羊肉，喝洮儿河，双满意。

吉林是玉米大产区。有一年，中国台湾屏东科大段兆麟教授带领他的硕士生到东北考察农业，段教授是我二〇〇二年到台湾考察时认识的朋友，他到哈尔滨，我自然要亲自接待。段教授见到我的第一句是：“东北真是大农业啊！在吉林，走几百公里，公路两边全是玉米，绿油油的，一望无际，震撼！”不但台湾人看了震撼，很多南方来的朋友，对吉林连片几百里的玉米种植带，也大为震撼。玉米在东北话里叫苞米。苞米多，养殖业发达，需要酒糟的量就大，自然，酿酒的小烧锅也多，每个乡镇都有几个，而且质量都不错。和老伴到长春看长影世纪城，在小餐馆吃饭，看酒时，老板说：“我这里有上好的苞

米小烧，你别喝那些瓶装酒了，价格贵，还没我的小烧好喝。”我说：“那就打二两，尝尝！”喝完，再打二两，四两下去，仍意犹未尽。

老友王景和是新华社吉林分社副社长、总编辑，也是中国农村变迁影像记录第一人，对吉林农村尤为了解。他在桦甸就见过流动烧酒的烧酒匠，两个人，一辆车，拉两个大铁罐，一个是烧锅，一个是冷却罐，谁家烧酒，就到谁家。当然，要事先预约，先把苞米发酵，发酵的曲子由他们提供，发酵期为十五天，到时候，两个人带着罐就来了。一百斤酒醅能烧出六十斤酒，用时一个半小时。自家的粮烧自家的酒，还能留下酒糟喂猪喂鸡，农民是很愿意的。他们烧酒很讲究，头流酒出来后，酒度逐渐降低，降到四十七八度时，就不再接酒，为的是不影响酒的口感。过低度数的苞米酒口感会发苦。可见，虽然是自酿自烧，酒的质量仍是上好的。喝这样的酒，放心、舒心。在别处，我还没有听说有流动烧酒的，可见玉米大省有玉米大省的特色，吉林酒有吉林酒的特色。



东南风

东南地区的酒域地图，大致白酒、黄酒各半，都有备受赞誉的好酒。黄酒中，绍兴花雕、福建老酒、客家娘酒、江西封缸酒、江苏沙洲优黄，均闻名遐迩。白酒中，江西四特、桂林三花、九江双蒸、金门高粱，都是人们耳熟能详的好酒。这一地区的黄白分界线，难于清晰划分。历史上，苏中，包括淮扬，都曾是传统的黄酒区。清嘉庆后，这些地区逐渐被白酒攻陷，黄酒的前沿退缩到南通以南，但已不纯粹。我在海门喝过的黄酒，是米白酒。海门是吴语区的前沿，当地人除了米白酒，还盛行茵陈酒，这就属白酒了。不过，把南通当成黄酒区的北缘，大致是可以的。我到浙西皖南几次，吃衢州饭、徽州菜，喝当地酒，黄白兼有，这一带大致是黄白两色的“晕染区”。

还有一个很有意思的现象：闽粤两地很多习俗都相近，但酒俗截然不同。福建，包括福佬和客家，均是黄酒当道；而广东，包括与闽南同属一个方言体系的潮州人和广府人，喝的多为米香型白酒，不兴黄酒。桂北、桂西与传统的白酒区相邻，更是白成一片。近些年，白酒对东南黄酒区的合围趋势渐显，不少人开始转而趋白，而年轻人中，不少人从一开始接触的就是洋酒和啤酒，黄酒区域逐渐萎缩，黄酒人群开始缩减。就白酒而言，还有一个明显的趋势，就是两广低度白酒地区，也被高度酒侵入。这些年我到广东，看到的景象即是如此。三十年前，

在广东街头店铺寻找高度白酒还很难，现在随便走入一个小店，各种白酒已经满架皆是，就连最传统、最执著的黄酒区闽南，现在已经出现大批金门大高粱的爱好者。看样子，这一趋势还将继续。

药都四特

在中国东南地区，江西人是喝白酒最多的，这和江西的人口渊源有关。历史上，每逢战乱，都有大批北方移民南迁，顺赣江南下是最主要的一条线路。方言学研究也认为，湘语与吴语原本是非常接近的方言，古代，江西大部分都是吴语区。但是，东汉晚期的黄巾起义、唐代的安史之乱及宋代的靖康之乱，导致大批北方移民进入江西，赣语和客家方言占领江西，将湘语与吴语分开，而操赣语和客家方言的人群改变了江西原有的民系，于是形成今天的格局。苏浙皖大部分地方重黄酒，而江西白酒盛行，大约与此有关。可见的实物，是发现于江西进贤李渡的白酒作坊遗址，李渡遗址的地缸和炉灶与山西酿酒工艺流程如出一辙。

江西酒，最出名的是出自樟树的四特酒。樟树是有名的南方药都，樟树自身不是药材产地，却是南方最大的药材集散地，大批药商聚集于此，形成典型的商业繁荣。商人们要交际，饮宴必然多，对酒的需求也大，由此催生出优质好酒，是很自然的事情。关于四特酒，我最早听到的传说，是说这个名字是周总理起的。



据说当年周总理到江西，喝樟树酒，夸奖酒好，有四个特点，即清、香、醇、纯，江西人听了很高兴，于是将其改名为四特酒。这个故事我听了，信以为真，以后喝四特酒，也鹦鹉学舌，讲给别人听。后来才知道，这是卖酒的人胡乱编造的，与把白沙液与毛主席联系起来一样，是一种推销手段。实际上早在二十世纪三十年代，四特酒的酒瓶子上就标有四个“特”字，这是为了标榜自己——质量特优、口感特好等。因为有这四个“特”字，这个酒就成了四特酒。不过周总理喝过四特酒，也的确夸过四特酒。一九五九年庐山会议，当时的江西省委书记给会议送去几十坛子酒，请周总理先尝尝，喝过后，周总理给了这八个字：“清香醇纯，回味无穷”。这就是后来编故事的人的原始素材。只是周总理讲这话的时候，四特酒的名字已经问世二十多年了。

和四特酒关系更密切的还有另一位中共领袖——邓小平。邓小平不但在庐山喝过四特酒，而且后来还到过四特酒厂，在樟树喝过四特，夸过四特。一九六九年，邓小平下放江西，在新建县拖拉机厂劳动。一九七二年，邓小平到井冈山看了当年战斗过的地方。这次行程中，邓小平特意在樟树停留，到四特酒厂参观。在厂门口，他就和随行人员说：“已经闻见酒味了。”中午吃饭，接待的人问要喝什么酒。邓小平说：“到了樟树，当然要喝四特酒。”喝完，也给了八个字评语：“酒中佳品，风味独特”。一种酒，与中共领袖关系密切的，除了茅台，大概就要数四特酒了。这也是四特酒的荣耀。

四特酒也是自立酒型的一员，定名“特香型”。在高度白酒中，用大米为原粮酿造，却不是米香型白酒的，四特酒是一个典范。自从知道四特酒自立香型后，每次喝四特酒，都想喝出点感觉，不过我多少有些愚钝，感觉中，似乎还有点米香的特征，比高粱酒圆润得多，如此而已。看样子，我还得多喝几瓶，好好体会体会才能有所提高。

桂林三花

两广炎热，高度酒难以立足，向来是米香型酒的天下，且大多数酒度都控制在二三十度。不过米香型酒中，也有高度酒，而且有精品。我就喝过五十七度的桂林三花，入口清爽，咽下回甘，大有汾酒之感，如果不看酒瓶，还真分不清是米香还是清香。三十多年前，我在广西不止一次喝过专供的三花酒，很是享受。此后，只要到广西，我便谢绝一切外地酒，专喝三花酒。在桂林，除了三花酒，还有一样东西让我倾心，那便是桂林米粉。桂林酸辣米粉好，但我最喜欢的，是牛肉炒粉。桂林炒粉的风格和广州炒河粉、潮州炒粿条完全不同，泡椒、牛肉、辣酱共同营造，酸辣鲜香，味道十足，吃着过瘾。我在桂林曾经有过一盘炒粉四两酒的经历，桂林炒粉就是我的下酒菜，不用其他，吃得舒服，喝得舒服。二〇〇八年，我曾到柳州一游，到柳州时已是晚上九点，下车住下后，就到柳江边大排档吃夜宵，切一大盘烧鹅，炒一



大盘田螺。柳州炒田螺，和湖南放大量豆豉辣椒不同，求鲜求酸更求辣，葱、姜、蒜、辣椒一起上，酸笋、香菇和田螺混作一堆。该选什么酒呢？自然是三花酒。同行的伙伴第一次喝三花酒，不相信这是大米酿成的酒，因为他以为大米酿酒不可能如此浓烈。米香型酒，虽为大米酿成，却是蒸馏而来的，酒度与原粮无关。但是，米香型酒有浓郁米香，这是最突出的特点。三花酒米香尤其突出，因为三花酒的酒曲不是麦曲、麸曲，而是用大米制成的，三花酒从头到尾都用米，不掺其他原粮，纯之又纯。柳江之畔喝三花酒，也是我的一个美好记忆。

我一向认为，米香型与清香型，从大口味上看，除原粮不同外，其实在很多方面是接近的。中国人泡药酒，北方喜用清香型酒，南方多用米香型酒，酱香、浓香当不起这个责任。从这一点看，米香和清香是相通的。在北方，米香型酒大多被当成调料使用，比如广东米酒，多和生抽、香醋、料酒一起当调味品卖。但是，桂林三花酒却能够登堂入室，摆在酒柜里销售，或是伴随桂林米粉，出现在饭店酒柜里。大约十多年前，我在哈尔滨，有一天逛街，在宣庆街上突然看到一个招牌：“桂林米粉”。在哈尔滨见到桂林米粉，可不容易。当天晚上，我便去光顾这家小店。进门问：“有三花酒吗？”老板娘答道：“桂林人开的店，哪能没有三花酒？”可惜店里柜台上放着的三花酒，是鱼形瓶，半斤装的，价格便宜。但是即便如此，在哈尔

滨看见小饭馆的柜台上有三花酒，也让我感到高兴。现在，桂林米粉已经走遍全国，跟随米粉走天涯的桂林三花酒，也摆进东西南北各地的每个角落。北国冬日，大雪纷飞，坐在温暖如春的米粉店里，看着外面的白雪，来一大盘牛肉炒粉，就一大杯桂林三花酒，退回三十年，哪里敢想？

桂林三花酒是中国白酒中米香型酒的代表，我以为实至名归。黑龙江庆安有好大米，酿出的大米酒颇具三花酒味道。我到庆安，几个朋友请我喝大米酒，说起三花酒，朋友们都说庆安大米酒的工艺就学自三花酒。专家评三花酒，给出的赞誉是“酒质晶莹、蜜香清雅、入口柔绵、落口爽冽、回味怡畅”，仔细体会，恰如其分。我的酒柜中存了一瓶老三花酒，简装玻璃瓶，当年买的时候才十八元，现在市场上好像已经见不到了，存着，不时看看，就像又到了桂林。

九江双蒸 玉冰烧

喝了五十年的酒，接触最少的，大概要数广东酒了。喝过九江双蒸，也喝过玉冰烧，但是都只有一次。也许正是因为都只有一次，记忆反而深刻。

喝九江双蒸酒，是在佛山。这次我不但第一次喝了广东米酒，而且第一次吃脆鲩。这个脆鲩，也让我深深地记住了九江双蒸酒。大凡鱼类，肉质都是松软的。但是，脆鲩却很特别，

肉质紧密，肉熟即食，入口爽脆，过熟的话入口就变成牛筋，嚼都嚼不动了。那次吃的是脆鲩三吃，即鱼生、打边炉、椒盐鱼骨，吃干榨尽，吃得惊奇，吃得美妙，大快朵颐。相比之下，酒度太低，多少有些不过瘾。

遇到玉冰烧，是在顺德。到顺德，朋友请吃饭，朋友将我拉到河边，上船，我很好奇不知饭店在哪里，结果就是这条船，小船悠悠，广东各色美食一一上来。吃的都是广东菜，自然要喝广东酒，喝的是石湾玉冰烧，属佛山老酒。虽然酒不猛烈，但回香绕喉，别有一番滋味。

我在广东生活过十年，但那是中小学时期，年纪幼小，世事懵懂，而且正值二十世纪五十年代末六十年代初，不可能接触那些遥不可及的美食美饌。离别广东二十年后，再回广东，那里已经不是我曾经生活过的那个贫穷的广东，改革开放且我也人到中年，有机会见识真正的广东美食了。潮菜、粤菜、东江菜，都是我喜爱的，偶尔品尝一次广东米酒，也是很让我欣喜的体验。我很长时间都在想，华东自苏南到浙江，再到福建，一直延伸到粤东的梅州，是一个扁长的黄酒带，何以到潮汕会截止？潮汕地区和整个粤语区，均是黄酒不兴、米酒当家的。这大概要历史学家来研究了。白酒进入广东，时间很晚，大致在清末才完成了“黄”改“白”的历史过程，但白酒进入广东后，创造出了完全不同于北方，甚至不同于桂林三花酒的酿制工艺和窖藏方式，这大约与广东人的饮食

习惯和民俗传统有关。九江双蒸和玉冰烧成酒之后，都有一道特殊的工艺，便是将陈年肥猪肉浸泡在酒中，浸泡一段时间才勾兑完成。唯一不同的是，九江双蒸酒储酒用紫砂大缸，玉冰烧用石湾细瓷大缸。据说陈年浸泡的肥猪肉，其形如玉，抚之如冰，玉冰烧因之得名。九江双蒸酒是初蒸度数低，入甑加饭复蒸，酒度上升而品质更佳，故曰双蒸，也称加饭酒。民间也有三蒸、四蒸的，度数则更高，但是市场上出售的，都在三十度左右。广东白酒这种肥肉浸泡白酒使之醇化的传统，在千里之外的云南被复制，这大约也需要历史学家探究其传播途径。云南的杨林肥酒，就是肥肉入，浸泡而成的，故称肥酒。

同样以大米为原粮，三花酒成就米香型，四特酒成就特香型，九江双蒸酒和玉冰烧却成就了豉香型。豉与酱，都是黄豆发酵而成的，线路不同，后味不同，但是有相近之处。以其香形容酒，重点都放在回味上。以此而言，豉香与酱香有异曲同工之妙。喝惯了其他香型，尝尝豉香型白酒，是一个很好的尝试，遇到了，就别放过。

金门大高粱 八八坑道

金门高粱酒，在大陆被称为金门大高粱。二十世纪八十年代，台湾开放老兵回乡，这个酒才随之进入大陆。最初是



老兵们带回来孝敬爹娘的，后来名气大了，商人们自然不会放过这个商机，开始卖到大陆。我喝到第一瓶金门大高粱，就是在那个时候。从此我才知道，台湾人也喝高度酒，而且喝得比大陆人还厉害。

终于在台湾喝上金门大高粱，已经是台湾开放老兵回乡的二十年后。二〇〇二年，我到台湾考察，到达的当天晚上，我便放开量喝了一顿。我在《食客笔记·台湾五味》中对这一经历作了记载。“到台北，飞机晚点。下飞机，误了旅行社在台北定的餐，便在桃园郊区找了一家餐厅对付一顿。晚上是老乡宴请，老乡见老乡，两眼泪汪汪，自然亲热得不得了。老乡说他特意告诉大厨有老乡来了，让来点北方口味的。结果菜上来，一入口，哪有北方口味？只是初来乍到，也摸不准是什么口味。老乡们倒吃得津津有味，连声夸奖。好在老乡们酒风正，一个个虽七老八十了，东北人那种喝酒的豪情还在，感情深，一口闷，什么菜不菜，喝得高兴，还吃什么菜！”那天，老乡们招待的酒，有金门大高粱、八八坑道两种。两种酒又都是五十八度的。

金门大高粱和八八坑道，都是北方风格的高粱酒，是典型的清香型白酒。因为酿酒的人，就是北方人。

金门本无高粱，要酿高粱酒，就得种高粱。为了取得高粱，便鼓励金门老百姓种高粱，给予优惠政策，老百姓用一斤高粱，可以到部队换取一斤大米。当时金门缺水，无法种水稻，老百姓都是靠种番薯之类度日，既然种高粱能换来大米，高粱秸秆又能解决燃料问题，老百姓自然高兴。如此一

来，皆大欢喜。金门大高粱就在这样的背景下不断发展，成为今天的台湾第一酒。

那次老乡宴请，还不是我喝金门大高粱最多的一次。那一次，毕竟是第一次到台湾，我还想晚上出去逛逛街，吃点夜宵，感受一下，所以没敢放开了喝。喝金门大高粱大有醉意的一次，是台湾的一位朋友到哈尔滨，我去作陪。因为在台湾时也一起聚会过，所以他到哈尔滨，我们觉得格外亲切，喝玉泉酒，他说不过瘾，拿出带来的金门大高粱，和我拼酒，两人推杯换盏，都喝过头了，搂肩搭背，兴奋之至。看样子高度酒有高度酒的好处，能催生感情、热烈情绪。大陆酒如此，台湾酒亦如此。

老酒情缘

黄酒南北都有，因为中国人喝蒸馏酒，历史不过八百多年，而白酒真正替代黄酒，也就二百多年。中国南方，浙江和福建是黄酒两大省，江苏的米白酒也可以归入；而北方，最出名的是即墨老酒，关中的黄桂稠酒也是黄酒一员。新近河北怀来的北宗黄酒实现了燕赵黄酒的回归，为北方黄酒增添一抹亮色。



我也喝黄酒，只是喝得少。一般是有的场合，遇到只喝黄酒的酒友，便客随主便或者主随客便，又或者是偶有小恙，不适白酒，便烫一壶老酒，无论是即墨老酒，还是古越龙山，与老伴对饮，算是休整。但是说实话，对黄酒，我是门外汉，虽能喝，但不会品。不过我有青花瓷酒器，平常就摆在酒柜里，每年都要用几次，挺珍爱。好黄酒，我藏了一坛，瓷瓶极精致，五斤装，市场上从未见过，我自然舍不得喝。算来，已经二十多年了。

黄酒除了是杯中物，更是中餐不可缺少的调料，大凡荤物，几乎无一例外要以黄酒压腥。中国人家家橱柜里都要备上一瓶料酒，无论南北。料酒就是黄酒的衍生物，南方很多家庭是不用料酒而直接用黄酒的。以黄酒为主料烹调的菜式，更是多之又多。东坡肉、三杯鸡可算是中国顶尖的名肴。我在福建连城吃过的九门头，就是黄酒涮肉，酒味十足，异常鲜美。而北宗黄酒干脆创出黄酒宴席，煎炒烹炸，一滴油不用，全部用黄酒代替。

绍兴老酒 即墨老酒

在家喝酒，少有黄酒，即便喝，也只有两种：古越龙山和即墨老酒。没有其他原因，只因市场上这两款酒普遍，价格适中，易得到。

世界上最古老的酒有三种：啤酒、葡萄酒、黄酒。啤酒、葡萄酒中国古而有之，中亚、西亚和欧洲也是发源地。唯独黄酒是中国独有，绍兴老酒又是中国黄酒的代表。绍兴酒历史悠久，《左氏春秋》有越语篇，说越王为增加国内人丁，鼓励人民多生育，多生有奖。奖什么呢？“生丈夫，二壶酒，一犬，生女子，二壶酒，一豚”。一头猪和一条狗，大致与两壶酒相当，可见越人对酒的看重。也可证明，三千年前，绍兴人喝酒已经成为食俗中的重要内容。有记载，从东晋开始，绍兴黄酒就成为贡酒，此后历朝历代都延续了这个规定。到明清两朝时，绍兴酒更加兴旺，状元红、女儿红，南北皆知。绍兴黄酒通过运河漕运，直抵京师，就连北方人喝绍兴酒，都直呼“绍兴”，连“酒”字都免了。

黄酒不但可喝，还可入馔，糟菜在中国饮食大系中有特殊地位。这一点，在绍兴表现得尤为突出。绍兴以糟、以酒烹制的菜肴相当多，糟鱼、糟肉、醉虾、醉蟹，都是绍兴人的美食。糟醉之法源于绍兴，大致是没有错的。绍兴人的饮食习惯，除了霉醉外，也尚崇霉臭，要认识绍兴味道，不吃霉菜、糟菜，不喝绍兴黄酒，无以了解。我在绍兴只吃过一顿饭，为的就是在绍兴，吃绍兴特色，喝绍兴酒，认识绍兴。到绍兴，逛完老城，特意在背街寻一个小店，问明确实是绍兴本地人开的绍兴菜馆，方才入门。我和老伴两人，点一个霉菜烧肉，要一个糟鱼，买一打油炸臭豆腐，打一斤古越龙山，一面看街上悠闲行走的人



们，一面细细品味老酒的醇香。就这一次绍兴行，让我多少次想过的景象成为现实，那种感觉，真是舒畅。

即墨老酒，在东北地区知名度很高。东北人中十有七八祖籍是山东，祖籍山东的人，又七成老家在胶东半岛，所以在东北六七十岁以上的人群中，即墨老酒的喜好者相当多。有一段时间，哈尔滨时兴起黄酒，掀起一阵高潮。现在虽然高潮褪去，但余音袅袅，至今不绝。与南方人喝黄酒烫酒不同，哈尔滨人喝黄酒，不烫，而用煮，而且酒中加入很多促甜的东西，如大枣、枸杞、桂圆、冰糖，煮开，要趁热喝。一群喝惯了白酒的人，喝黄酒，想过瘾，一个人没有三四斤是打不住的。而且和南方人喝黄酒就小菜不同，东北人喝黄酒，可是大碗喝酒、大块吃肉的，完全是两种风格。我始终没有加入这个队伍，喝黄酒，还是学江浙人的办法，小壶烫，勤换水，一顿以一斤为限。下酒菜，自然没有绍兴的糟醉霉臭，而是上海的黄泥螺、五香豆，再吃点花生米、豆腐干、兰花豆。

即墨老酒和绍兴老酒都是黄酒，但所用原粮不同。绍兴老酒用糯米，即墨老酒用大黄米，这是中国南北方的两种风格。黄酒分干、甜、半干、半甜四类，饮者各有所爱。但是，黄酒无论南北，度数都在二十度以下。归入黄酒类的，还不止这几种，江苏启东、海门，上海崇明一带的米白酒，虽然色白，也应归入黄酒类。不过，米白酒度数略低。黄酒一般在十五到二十度，米白酒也就十二三度。我在海门喝过海门老白酒，在冬天，感

觉非常甜蜜，与绍兴老酒比，反而有一股特别的清甜感觉。北方黄酒，还有一种，即西安黄桂稠酒，也应该是黄酒中的珍品。

客家娘酒

有一年，我到闽粤两省，主题是走客家地区，访客家民俗，品客家美食。我走了十多个县，有几个朋友接待我，都是从未谋面却神交已久的博友。最让我感动的是连城博友邹善水和龙岩博友江谨，两位客家乡亲热情接待。邹善水带我看连史纸工艺，介绍我结识连史纸的传承人邓金坤先生，还亲自下厨，给我做连雾鸭、客家漾豆腐。为了让我多了解客家文化，江谨不但亲自带我走龙岩，还特意请到闽西客家学家吴福文先生和几位客家朋友与我见面，盛宴款待。一席客家酒席，一番客家迁徙交流，让我在饱口福的同时长了不少知识，感受到客家乡亲的深情厚谊，特别是那一坛浓浓的客家娘酒，更让我认识了福建黄酒的魅力。那一天，为了增添酒兴，江谨特意将闽西日报社善酒的几位朋友请来陪我，十斤大坛，把每个人的脸都染得红红的。客家情谊，也如这甜美醇厚的老酒，深深藏在我的心中。

客家娘酒，也是黄酒，与福建老酒的酿制方法基本相似。江南黄酒，一般都不用红曲，但是福建老酒用的是双曲，即红曲和白曲，共同作为发酵剂。因此，无论是福建老酒还是客家



娘酒，色泽更红，带有更浓的曲香。客家娘酒与福建老酒不同的一点是，客家娘酒不止以糯米为原粮，也有用高粱，或高粱与糯米同蒸的。而且，客家娘酒在客家人心中的地位，远比福建老酒在福佬们心中的地位高。这其中，有客家人对从中原流徙南方，辛苦开发新家园祖先的怀思和敬畏，更有对客家妇女挑起生活重担，对整个族群作出巨大牺牲的敬意。客家人到达闽赣粤三角地带的时候，只能落足山区，山区阴湿冷凉，老酒就成为御寒祛湿最好的温食。客家女人是中国妇女中最能吃苦耐劳者之一。女人下地，不输男人，还要操持家务。娘酒，对儿女而言，就是娘亲送给的温暖。娘酒，寄托了客家人多少辛酸路程，也记载了客家人的乐观天性。在客家地区，无论是粤东、闽西还是赣南，娘酒绝对不只是简单的一坛酒，妇女生产喜用娘酒煮蛋、用娘酒炖鸡。即便是客家菜肴烹饪，娘酒也是重要调料。三杯鸡，不用说，是中华名肴，我在连城吃过的九门头，在长汀吃过的河田鸡，一个是娘酒涮九品，一个是娘酒炖老鸡，就连在梅州天天吃的腌面，也有用到娘酒的。娘酒渗透到客家人生活的方方面面。娘酒待客，更是客家人表达情感的最好媒介。

黄桂稠酒

黄桂稠酒，用糯米酿成，八度到十五度。说黄酒，不能落下黄桂稠酒，和羊肉泡馍、肉夹馍、凉皮、腊羊肉一样，它在

陕西的饮食文化中占据重要地位。我在西安喝过几次黄桂稠酒，绵软醇厚、回味甘甜，包含了桂花的香气，有一种特别的感觉。到了西安，桌上摆着腊羊肉、秦镇米皮，不喝西凤酒，来一壶黄桂稠酒，那可就是雅饮了。

现在的黄桂稠酒是用糯米酿制的，但是在古代用的应该是“黍”，即大黄米，也可能是粟，即小米。半坡遗址常挖出不少储藏粟的瓦罐。黄桂稠酒的度数不高，古代的“醪醴”也如此。唐代李白善饮，喝酒用斗，大约喝的就是这种酒。

关于黄桂稠酒的做法，贾平凹曾记载：“泡米：清水入缸，淹没江米，木瓢搅拌使脏物上浮，撇而弃之。四时为宜。蒸米：上笼，烧大火，熟烂达八成，离火，浇水，先米中间后笼周围，温度降至三度以下即可。拌曲：平散摊开在案，撒曲面，拌，需均匀。装缸：先置木棒一个，于缸中心，将米从四周装入轻轻拍压，后木心转动抽出，口成喇叭状。白布盖之，再加软圆草垫，保持三十度温，三天后酒醅即熟。过酒：将缸口横置两个木棍，铜丝罗架其上，罗中倒多少酒醅，用多少生水几次淋下，手入酒醅中转、搅、搓、压，反复不已，酒尽醅干。酒中放糖精，加桂花，加热烧开。”

也有人就贾平凹说的做法提出了质议并纠正他的方法：“正宗稠酒，要用户县秦渡镇的江米、湖北荆门镇的小曲为原料，还要根据不同质地的江米和不同季节的气候变化灵活掌握。过



酒之前，要求手净、料净、用具净，转、搅、搓、揉、压等过酒技法要运用自如，过出的酒才能浑然一体，经火一煮，汁稠味香，晶莹如玉。哪里用什么糖精？要用糖，且糖不能单加，只糖一味的话一煮就变了味道，要用蜜糖腌的黄桂酱加进酒里，还要在过酒的时候就加进去，这桂花味才能和酒味合为一体。酒倒出来要色白如玉，盛在那里清香宜人，加热之后醇香袭人。”

黄酒种类很多，西北风格的黄桂稠酒，大约是唯一加了花香的。江浙人喜绿茶，北方人喜花茶，茶酒风格，各有所依，此然也。

北宗黄酒

河北历史上曾是黄酒的集中产地。明清两代，南酒、北酒平分秋色。在北酒的体系中，河北是最重要的产地，诞生了许多经典的黄酒，如沧州的沧酒、保定的易酒等，都是典型的北派黄酒，自明代就负盛名，清初有“沧酒之著名，尚在绍酒之前”的说法。到了清代中前期，沧酒的知名度仍盛，与绍酒平分秋色，分别为北酒与南酒之冠。清初名士朱彝尊评价说：“北酒，沧、易、潞酒皆为上品，而沧酒尤美。”在出产汾酒的山西，黄酒也曾高度流行，太原、长治和临汾的襄陵都出产上好的黄酒，知名度曾超过汾酒。北方黄酒的陨落，是在清朝道光年之后。此后，白酒逐渐占领大片市场，黄酒退缩

到山东半岛一隅。此后的二百多年，黄酒在河北更是销声匿迹，直到前几年，一款小米黄酒——怀来县的北宗黄酒在毫无征兆的情况下突然问世。

我二〇一五年才知道北宗黄酒，因为要写这本书，我需要
对黄酒作些回顾和了解，这才偶然得知了北宗黄酒的存在。
二〇一六年正好我要到张家口走坝下几个县，在宣化，偶然与
北宗黄酒相遇。当时，北宗黄酒厂在宣化搞了一个酒庄，北宗
黄酒厂老总赵生满曾在宣化做酒多年，请老友们到酒庄一会，
品黄酒，叙友情。我的一个亲属与赵生满是老朋友，听说我想
看北宗黄酒，就把我也带去了，顺便与赵生满聊聊天，得到一
点第一手资料。赵总热情，在酒庄喝完酒，又约我到怀来酒厂
看看。第二天，我便直奔怀来，在酒厂转了一上午，看了一上午，
赵总讲了一上午。这是我第一次如此细致地看黄酒的每一个工
艺环节，也是第一次品如此多样的黄酒。中午赵总设宴，吃的
十多道菜，竟然一滴油不用，全部用黄酒烹制。

这款黄酒的诞生，与一个小米新品种的出现有关。赵总的
介绍让我对这群催生小米新品种的人充满敬意。北宗黄酒所依
的，正是这个小米新品种：张杂谷。河北北部，历史上就是谷
子的主产区，大约可以追溯到炎黄时期。谷子作为北方居民的
主要粮食作物，历史虽长，但产量却极低。张杂谷出现前，小
米的亩产量仅为二百多斤。经过四十年的选育，张杂谷问世，
到二十一世纪初，这一地区的谷子因采用新种，产量普遍超过



八百斤，最高亩产达到一千二百斤。张杂谷的成就，堪比杂交水稻。成就这一成果的是两个人——先行者崔文生和完成者赵治海。小米少的时候，作为口粮很紧缺，可多的时候，又愁起了小米的出路来，卖粮难的问题陡然突出。于是，当地政府又开始为新增的小米找出路。北宗黄酒正是在这种情形下问世的。为政府解忧的不是国营企业，却是以赵生满为首的几百个当地的农民。河北黄酒断档二百多年，再次出世，也不是一帆风顺的。为恢复传统的小米黄酒酿造工艺，赵生满们也经历了不少坎坷。令人欣慰的是，如今面世的北宗黄酒，酒色金黄、丰满柔润、晶莹纯正、醇厚爽口，大有沧、潞之风。仅因此，我也要向赵生满们致以敬意。

北宗黄酒是小米黄酒，与大黄米酿制的即墨老酒共同构成北方黄酒的两大流派。衷心祝愿北宗黄酒年年进步，年年发展，让张杂谷化为琼浆玉液，丰泽这片美丽的原野。

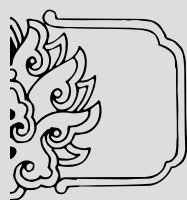




淮河圈

川江圈

赤水圈





赤水圈

翻开中国白酒地图，会发现一个很有意思的现象：好酒聚堆。有几个地方，区域面积不大，却汇集了大批中国知名度极高的白酒品牌。这种地方可以称为酒圈。中国最大的酒圈，我以为是赤水河汇入长江的丁字口周边、川渝滇黔四省市聚汇的地方，如果取名字，可以叫作“赤水圈”。

赤水之西，有宜宾、泸州、古蔺，知名的好酒有泸州老窖、宜宾五粮液、古蔺郎酒、尖庄大曲、叙府大曲、云南水富的醉明

月。赤水之东，有贵州茅台、遵义董酒、鸭溪窖酒、湄潭大曲、金沙回沙、仁怀怀酒、小糊涂仙、毕节大曲及重庆的江津白酒。这只是举出在全国名气较大的品牌，如果把这个区域的酒一一列举，怕几页纸也写不完，仅仅茅台一镇，就有几百个品牌，其中不少都是精品。这个圈，地域不大，但囊括了中国十七大名酒中的五大名酒：贵州茅台、遵义董酒、泸州老窖、宜宾五粮液、古蔺郎酒。这个圈内的名酒如此密集，说圈略显松散，简直可以说是中国白酒的“酒核”。

酒有圈，与地理、气候有关，与交通、移民、商业传统有关，也与文化传承有关。赤水圈形成的主因，我以为是地理、气候适宜，水运交通便利辅之，商业兴旺托之，自然还多少与政治相关。

赤水河流域各地的地理特点不尽相同。贵州的遵义、毕节和云南的昭通北部，山高水长，峡谷密布，河谷与山峰高度差大。四川的宜宾、泸州及重庆的渝西一带，已经进入四川盆地的南缘，是典型的丘陵地带。这些地方地理特点虽不同，气候特点却近似，冬季潮冷，夏季湿热，光照相对少。这个特点，对酱香型酒和浓香型酒赖以增香的菌群的生长繁殖极其有利。酒的香味，很大程度上依赖于酒醅与菌群之间的交换和浸润，很多酒离开当地，即使用同样的酒曲、同样的原粮、同样的发酵蒸馏储存工艺，也勾兑不出原有的香型和口味，就是这个原因。我在赤水河谷，一边郎酒，一边习酒，两个酒厂所在的位置都在半山，沿河分布，同居一片土，同用一江水，云雾缭绕的赤水河谷，成就了两款飘香

美酒。回看茅台酒，也有与郎酒、习酒非常近似的地理环境和气候条件。我在茅台镇，一个更深的感受是，那片飘散不去的酱香，就窝在一个深深的峡谷之中，把土地、空气和大山锁在一起。这样的河流、这样的谷地、这样湿润的气候，才能造就一个这样的酒窖。泸州、宜宾虽然不是锁在峡谷中的，但是气候也很相似。

地理、气候是上天赋予的，但是没有财富的支持，也就不了这样一个巨大的酒圈。历史上，明清两代，这一带是川盐出入的孔道，自贡的盐，从宜宾南下云南，从泸州南下贵州，沿长江东去重庆。赤水河是川黔交通最重要的水路，大关河是南下云南最主要的水路。泸州、宜宾、二郎滩、茅台镇和云南的盐津，都有水路换陆路的水旱码头。云南最大的川盐码头至今还保留着“盐津”这个名字。当时把持川盐营销的，多为山西、陕西的商人。我在自贡看过自贡盐业历史博物馆，就设在西秦会馆，这是自贡众多会馆中最大的一个。我曾在《食客游记·自贡篇》中感叹过这个豪华至极的会馆。“盐业历史博物馆设在西秦会馆，西秦会馆是当年在自贡办盐的陕西商人聚会的地方，建于乾隆元年，至今已有三百年，比燊海井还早一百年。整个会馆，前后五个院落，有戏台，有围廊，大殿里供着关老爷，气势宏大，金碧辉煌，风格上，既有南方的精致细腻，又有北方的粗犷大气。看着这至今仍然威风凛凛的高墙大殿，可以想象出当年这些陕西盐商们出手阔绰、一掷千金、大大咧咧的模样。”川盐的兴盛，带来了酒业的兴盛。盐商们有钱，是要享受的。乾隆年之前，川黔交界的这



一带，还只有当地的土酒，因为当地不产高粱，酿酒多用杂粮和大米，与山西的汾酒、陕西的西凤酒比较，粗放得多。盐商们就从山西、陕西的老家聘请酿酒师傅，在当地酿酒，也在当地种植高粱，以解高粱长途运输价格过高之困。川盐运输的各个节点，如二郎滩、茅台镇、鸭溪镇，都是盐商聚集的地方，也是最早出现北方大曲酒的地方。不同的是，山西汾酒尚用地缸，到陕西西凤酒改用土窖，到川黔，进化出石窖、砖窖、泥窖。不同的气候、不同的土壤，酿出了各种不同风格、超越山西和陕西老家的美酒佳酿，大约当时那些盐商也大感意外。明末，川黔边各地盐商的小规模私人自酿，逐渐变为独立酒坊，随着酒坊名气的逐渐增大，有的盐商竟然转为以酒为业。于是，以山西、陕西酿酒工艺酿成的大曲酒，在明末清初逐渐兴旺。可以说，盐业的兴旺带动了酒业的兴旺，没有盐业聚集的资本，没有运输之利，不可能催生出这样一个酒圈。

虽然有最好的白酒基因，且在清中期就已经形成一个香飘几省市的酒圈，但是这个圈的美酒真正走出西南，享誉全国，却是在民国时期以后。这个转折，与中国历史上一个重大政治事件有关：全面抗战开始，国民党政府西迁重庆，大批政府部门、军队机关、文化团体、大专院校和科研院所搬迁到重庆、成都、宜宾、昆明、贵阳。随之而来的，是大批原先生活在东部和北方，乃至东北的人群，跟随着搬迁到西南各个城市，尤其集中于重庆、成都、昆明。这些原先习惯黄酒和清香型白酒的人，开始接受回沙

茅台、绵竹曲酒、泸州大曲、宜宾杂粮酒这些香气浓烈、度数很高的酒。据当时的一些文化人写的回忆录，很多人的转变是很痛苦的，白酒的凌厉彻底颠覆他们的味觉，辛辣的味道让他们一时无所适从，就连一些北方来客，也对浓香、酱香浓烈的口感不适。但是，到抗战结束的时候，这些人中很多人已经成为地道的白酒客，学会欣赏西南白酒酱香回甘、浓香飘逸的韵味。我在宜宾李庄参观同济大学 and 营造学社旧址时，看到介绍说，当时很多学者是到了李庄之后才开始接触四川白酒的。抗战结束后，川黔的这些酒，被东归的酒客们带回东南、带回华北等地，四川的老窖，此时成为大半个中国的人群喜闻乐道、耳熟能详的妙饮。当时的国民党政府西迁和东归的历史过程带动了西南白酒大规模扩散和知名度的大幅度提高。这是赤水圈美酒太难得的发展机遇。

黔酒，特别是茅台的知名度，还和另外一个中国历史上的重大事件有关，这就是红军的长征。红军四渡赤水，其中一次在茅台镇渡河，两次在郎酒、习酒所在的二郎滩渡河。在茅台镇渡河的那一次，红军在茅台镇休整了四天。在敌军围追堵截的空当，难得驻扎休整，全军上上下下都有好心情。而茅台镇的酒，给了红军战士最美好的记忆。新中国成立后，贵州一解放，周总理立即召茅台酒进京，茅台酒成为国宴用酒，包含了第一代领袖太多的情感在其中。不但茅台酒，连郎酒，也因此受益，如果没有周恩来总理“郎酒也不错，要恢复”的一句话，也成就不了郎酒今天的辉煌。从这个角度讲，赤水圈包含了中国历史近古到现代的



很多密码，太了不起。

川江圈

与赤水圈相隔不远，还有一个名酒荟萃的圈，即川江圈。这个圈以岷江、沱江、嘉陵江为经纬，以川西平原为核心，是一个典型的浓香圈。川酒六朵金花中，三朵在这个圈内：剑南春、全兴大曲、沱牌曲酒。三朵金花之外，国人耳熟能详的好酒，怎么也有几十种，舍得酒、绵竹大曲、水井坊、天号陈、丰谷酒、临邛酒、文君酒、三苏特曲、小角楼、江口醇……每一种都大名鼎鼎，在中国东南西北拥有大批酒友。我在中国最北极黑龙江漠河，就见过丰谷酒和江口醇。

如果追寻历史，川江圈大致起于明中期，晚于山西、陕西的汾酒、西凤酒，而早于赤水流域的茅台酒、董酒。有研究者探寻茅台酒酱香的形成，认为与泸州大曲酒有承接关系，最初的茅台酒是带有浓香特征的，其后才逐渐偏于酱香，最终脱离浓香，自成一体。从时间沿革上看，这种观点应该是有道理的。但是，川江圈酒业的发达，也曾被腰斩。明万历年间，四川尚处于白酒兴旺的时期，有泸州留下的万历年间的数百个窖池可证。但是，四川这个地方是一个乱、治频繁交替的地方，“天

下未乱蜀先乱，天下已治蜀后治”，到明后期，中国最先乱起来的地方，又是四川。明末，整个四川成了明军和川陕农民起义军角力的主要战场，战乱频发，饿殍遍地。几乎近一个世纪的时间段里，四川完全丧失了酒业发展最基本的经济和社会条件。这次腰斩，四川酒业元气大伤，百年后四川酒业才得以缓慢复苏。川酒圈的最终形成，因此不可避免地与“湖广填四川”联系起来。四川酒业的再兴旺起于何时，各地方志多有记载，大多是始于嘉庆年间，盛于同治到光绪年间。这个时间段，正与“湖广填四川”进入尾声相衔接。我在《辣味江湖》一书中曾对这段历史作过描述。“明末清初，四川遭受了一次有史以来最大的灾祸，有人祸，也有天灾。天灾人祸的结局，是四川人口的大量灭绝。到什么程度呢？大约是十之遗一。顺治十七年，户部统计四川人口，在册的仅仅五六十万。人口锐减的主要原因何在？张琅的《烬余录》分析是，死去的人，张献忠屠戮者三，其他农民军屠戮者二，因乱而互相残杀者二，饥饿而死者又二，死于病者一。无论何种原因，四川人口锐减，是明末清初的一个民族大悲剧。迁湖广填四川从此开始。此后一百多年时间里，大量湖广闽粤移民从不同道路向四川迁移。清政府从政策上给予鼓励甚至是资助，四川地方还将吸引多少移民作为对官员的考核。顺治年间人口仅五六十万的四川，在嘉庆年间，仅重庆一府，人口即达三百零二万，以此推之，全省人口应该在千万以上，百余年间，人口增长二十倍。可以说，这是四川人口的一次大换血。到道光年间，四川人口中，原籍湖



广闽粤的，已经占到全省人口的绝大多数。”

人口的增长及安定的社会条件，给四川酒业带来了再次繁荣的机会。将四川酒业再扶起来的人——入川的新移民们，又带来各地的酿酒技术，因此这次复苏，几乎可以说是一次大反弹。清朝嘉庆年后，川酒发展的势头冠于全国，与这些移民有极大关系。很多现在我们耳熟能详的川酒，在清代就已经名声在外，其影响不亚于赤水圈。这其中包含了移民到来形成的川酒与南北各省技术交流的成果，其中最重要的，大约应该是川陕之间的交流。

有研究认为，从北向南，中国白酒有一个从清香型酒到酱香型酒过渡的渐变过程。同样的麦曲、同样的原粮，酿出不同的香型，既有地理、气候、土壤的变化，也有工艺的演进和变化。汾酒是地缸发酵的清香型酒，进入陕西，演化出土窖发酵的风香型酒。风香型酒兼具清香与浓香的优点，是南北酒演进的第一站。脱陕入川后，白酒发酵变为泥窖，酿出浓香型酒，应该是第二站。古蔺往南，由浓又变酱。很明显，川酒是一个中间地带。有研究认为，这一转变，正是明代万历年前后陕酒进入四川，催生出浓香型川酒的时期。而且川陕之间的这种交流始终未断。清代川酒发展的过程中，仍然带有深深的山西、陕西印痕。不但酒，连醋亦如此，四川最著名的保宁醋，也引之于山西。现在流行于川陕的很多小吃，菜豆花、米皮、凉粉、醪糟等，即便名称不同，内容却相差无几，这都是两地交流和

相互吸收的结果。醪糟在北方不兴，唯独陕西流行，同于四川。锅盔南方不兴，唯独兴于川西，同于陕西。就连方言也带有深刻的川陕交互痕迹，北方大多数地区所称的土豆、山药蛋、红薯、白薯，川陕一致称为洋芋、红苕。川陕之间酿酒技艺的交流，是很自然的事情。这种交流，对川江圈的形成有很大的促进作用。

川江圈的核心是成都平原。这个圈的三朵金花所处位置——绵竹、成都、射洪，就在一个小小的三角地之内。而围绕这个三角地，三百里内，好酒如林。最好的例子是邛崃。这个县县域不大，但是白酒产量巨大，好酒数量也很多。十多年前就有人作过统计，邛崃注册的白酒品牌有三百多种，其中一百零八种酒获得过国家、四川省、成都市和白酒行业优质产品称号。这还只是指有一定规模的生产企业，分布于乡村的小作坊更是数不胜数。其中不少作坊的白酒都有自己的固定客户，很多农家乐，本身就是一个酿酒作坊，我在邛崃平乐古镇吃饭，喝的就是这样的小作坊酿的酒，清雅和谐，可称妙品。

何以川西平原能成为一个名酒荟萃的酒圈？结论和赤水圈一样，水土所然，气候所然，自然，还有经济力量的支持。

从水土、气候上讲，川西平原历来被称为天府之国，水土丰饶，气候温湿，对浓香型酒必需的菌群生长极其有利。我在绵竹什地镇看杨氏酒坊的时候，感觉尤深。杨氏酒坊的发酵池



与农田一墙之隔，黑土如油，蒲草丛生，呼吸之间，田间野花的香气幽幽入心，愉悦感油然而生。这样的水土、这样的气候，才产得出剑南春这样的无上妙品。从经济基础上讲，清代中晚期，四川进入一个相对稳定的时期，得益于都江堰水利工程，川西平原在无水旱之灾、无战事的情况下，相对于周边，是一个安宁富裕之处。川菜的定义，大致也完成于这个时期。

“饮”“食”二字，历来是不可分的，对菜肴的追求往往和对酒的追求是连在一起的。相对的富裕，导致川菜精致化、小吃多样化，同样也导致川酒品质的提高。当时的成都及周边，酒坊遍布，仅人口不足五十万的成都，就有糟坊近百家，与之相辅的饭肆酒楼何止千家。

与赤水圈相似，川江圈近代的兴旺，也与国民党政府西迁有关。饮酒人群骤涨，要求水平更高，促进了川西酒业的进一步提高。成都的全兴成、薛涛酒，绵竹的剑南春、绵竹大曲，邛崃的邛酒，与宜宾五粮液、叙府大曲、尖庄大曲，泸州的老窖酒一样，在陪都重庆，在西南重镇成都，在西康首府雅安，在西南盐都自贡，都是被人珍视的好酒。抗战胜利后回归下江的军政人员、文人、艺人，都是川酒外传最好的宣传者。这是川酒出川很大的一个推进因素。抗战胜利后，川酒在国内的地位已经无可动摇，“云烟川酒”成为一句流传很广的流行语。到这个时候，位于川西北及川北的这一片地方，已经成为一个全国认可的中国白酒美酒圈。

淮河圈

西南之外，还有一个圈，也是由一条水串起来的——淮河圈。这个圈，在十七大名酒中占了四席，足以与赤水圈、川江圈比肩。历史上，这个圈内除入选中国名酒的古井贡酒、洋河大曲、双沟大曲、宋河粮液，还有几个名气很大的，如苏北的高沟酒、汤沟酒，淮北的口子酒、高炉酒，豫南的张弓酒，以及这些年老酒衍生出来的概念酒，如蓝色经典、今世缘等。如果加上同属淮河流域的宝丰酒，这个圈的名酒就要增加到五席。打开地图看看，就会发现，这个圈的集中程度相当之高。“东西南北中，好酒在张弓。”这是相声名家马季先生为张弓酒做的广告。张弓酒出自宁陵，宁陵是商丘地区的一个县，其东南六十公里，就是鹿邑，也就是宋河粮液的老家。鹿邑距古井贡酒所在的亳州，也仅仅三十公里。如同习酒与郎酒情同姐妹，宋河粮液与古井贡酒，可谓相知兄弟。亳州往东，百公里内，就有濉溪口子酒、高炉双轮池。再往东，呈现江苏的三沟一河扇。方圆不出三百里，如此多名酒聚集，沿淮河一线，水土之妙，让人叹服。

这个圈，有几个值得注意的特点。第一，虽然地处四省交汇之处，鲁南、豫西、皖北、苏北各占一角，但是方言却很接近。方言是地方文化的载体，相同方言的人群，往往有共同的心理倾向，进而有相同的民风民俗。这一点是三个圈的共同点，但是淮河圈更为突出。第二，这个圈恰恰地处两个菜系的交界带，南有淮扬菜系，北有鲁菜系，可这一地区饮食习惯非鲁非淮，既有北



方麦产区的面食习惯，也有南方稻产区的米食习惯，非常有特点。徐州处于这个圈中，有一个名菜，叫羊方藏鱼，据说菜谱很古老，最能体现汉字“鲜”的神韵的，就是这个菜。可见这一地区饮食文化之深厚。这个地方的百姓，虽然分属四省，但饮食习惯却相当接近，比如吃伏羊，大家一起吃，出了这个地方，这个习俗也消失了。第三，这个圈所处之地，历史上有几个文化形态交替，非常独特。上古时期是中原、东夷与杨越交界之地，春秋末期是越国灭掉吴国迁都后的中心地区，战国时期是楚地。在中国历史上，这个圈是个大出人才的地方，刘邦、项羽、曹操均是此圈中人。第四，这个地方多灾多难，黄河一泛滥，倒霉的首先是这个地区，黄河夺淮，黄河弃淮，无论是夺还是弃，一律肆虐一片，灾难最深重的，就在这个圈的范围之内。就在这样一个地方，却能够成就一个美酒荟萃的酒圈，让人惊叹。第五，这个地方正是南方黄酒区与北方白酒区的分界点。南面扬州、镇江以下，基本就进入黄酒区。如皋的白蒲黄酒很有名气，海门流行白米酒，也是黄酒的一种，酒色发白，口感相似。我到海门，不想喝白米酒，主人很客气，到处帮我找白酒，找来一瓶据说是当地好酒的“茵陈酒”，结果一喝，一股中药味道，还是喝白米酒吧！至于到了苏州，除了特殊情况，大多数时候，都是黄酒占先。从这一点看，这个圈，特殊之处，远比赤水圈和川江圈多。

追寻历史，这一地区的各种名酒大多始于明代中晚期。古井贡酒把源头定在明万历年前。双沟大曲认为酒洪之酒始于明万历

年间，如此来看，双沟大曲大致与泸州老窖同岁，泸州老窖最早的窖池是一五七三年，也正是万历元年。洋河大曲虽然没有给自己指定源头，但是从明代诗人最早吟咏洋河酒的诗句考证，加上一些民间传说印证，也可以确定洋河酒亦起于明末时期。淮河圈在明代中晚期酿酒糟房集中出现，显然不会是孤立事件，必然有其原因。

黄河的出海口，现在是在山东东营，但是在一百五十年前，黄河却是夺淮河入海的，在之前的七百多年时间里，我们现在所说的淮河圈，其实是黄河圈。直到一八五五年再次发大水后，黄河夺济水北去，把一片狼藉留给这片四省交界之处。中国是农业社会，百姓要靠种庄稼吃饭，朝廷要靠农业收税，因此水利就成了中国最最要紧的事情。黄河是一条桀骜不驯的“黄龙”，治黄一直是各朝代统治者的心病。据史料记载，历朝历代，在治黄上投入最大的一个时期，是明朝隆庆年间到清朝乾隆年中期，这二百多年间，筑堤坝、堵决口、“束水冲沙”，需要大量秸秆，高粱秸秆质硬而韧，是最好的材料。处于治黄第一线的鲁南、豫西、皖北、苏北，也就是我们说的淮河圈这个范围，因此成了中国高粱最大的产区之一。这种粮食籽粒口感差，无论是麦产区还是稻产区的百姓，都不喜食用，但是却是酿酒最好的原粮。秸秆用于治黄，高粱也要有出路，因此这一带顺理成章地成为中国南北交界处最大的烧酒生产基地。明朝隆庆年之后是万历年，正是朝廷鼓励种植高粱，以求取得大量用于治黄秸秆的时候。万历皇



帝在位四十八年，也正是这一地区白酒开始兴盛的时期。清同治时期，黄河再次暴发洪水，黄河摆头北去后，因它而形成的白酒行业，却稳稳安下家来，最终千锤百炼，成就一方财富。

二十世纪七十年代末，洋河酒获得中国名酒称号后，曾请各方面专家对洋河地区的水土进行勘探考察，最后得出结论：由于地处古黄河河床一带，历史上因长期淤积，沙土层厚，地表水经沙土层过滤，洁净且少杂质，而沙土层下就是红黏土，土中富含芽苞杆菌，以这种黏土做发酵池，可使酒醅发酵充分，醇香具备。一条害河却成就了一方沃土，世界上的事情就是这样，塞翁失马，焉知非福？

川酒的几种名酒中，除泸州老窖考古发现起于明万历年间外，剑南春、全兴酒都在清康熙年之后。糟房集中的邛崃，各个酒厂都以寇氏烧坊为源头，也定于明万历年间。如果这个年代属实，那就可以肯定，川江圈与淮河圈几乎是同时形成的。淮河圈的酒，几乎都是浓香型的，这一点，与川江圈高度一致。还有一个疑问是，淮河圈各地糟房是一开始就是泥窖发酵的，还是原先是地缸发酵，后来转为泥窖发酵的，或者说，是一开始就是浓香型酒的酿造方法，还是后来由清转浓的。这很值得考察。江西李渡遗址的指向是非常清晰的，出土文物中，发酵所用的是地缸，是典型的清香型酒酿造工具。但是，继承李渡酒的樟树大曲和四特酒，无论是叫浓香还是叫特香，总之都不是清香了。这个转折点，据说也在明代。淮河圈的酒之历史沿革到底如何，是浓香为头，还

是由清转浓，查阅很多资料，仍无法释疑，只好立此存照。不过说回来，淮河圈的浓香型酒，是真的好！特别是蓝色经典中的几款，清雅妙香，常常让我想起在南京的岁月，想起那几毛钱的洋河二两五。我也特别想念那段困难的年月，不会忘记一瓶高炉双轮池酒带给我的惬意和满足。





酒与酒

勾与调

蒸与藏

酵与窖

曲与粮

酒道





酒道

饮食之饮，就中国人而言，一是茶，二是酒。古人认为，茶酒皆有道。茶有茶道，酒有酒道，无论茶酒，饮之品之，都不仅仅是满足口腹之欲，更是一种精神的享受。今天的人们，大概很难体会古人的这个境界。因为“道”，是需要悟的，对一般人来说，太难。我自以为喝了这么多年酒，多少有些体会，可至今没有悟出其中包含了什么哲理。但是我认为，如果把这个“道”简化为饮酒须知，一般人就很容易接受了。至少，喝酒，



多少要知酒，如酒之何来、酒之功效、酒之类别、酒之优劣等。了解之后，站在酒台前，就能喜好自知，一览无余。即便退而次之，也能众中择优，不扰酒兴，更能根据自身情况和环境场合，把握品饮尺度，不滥饮，不贪婪，不放纵，喝得愉悦，喝得舒畅，喝得健康。这种“道”，还是应该悟而后知的。

曲与粮

中国白酒之酿成，有两大要素：曲与粮。白酒用粮，不拘一格，谷黍稻粱，均可入醅，即便是薯干、谷糠，运用得当也能酿出不错的酒。第三届全国评酒会评出的二十七种优质酒中，就有一种高粱糠白酒和两种薯干白酒入榜。当年哈尔滨高粱糠白酒和合肥的薯干酒，还是广受欢迎的抢手货。自然，这出于粮食短缺的困难年代。

原粮化酒，在于有曲。曲的作用，是将粮食发酵、糖化、酒化，生成酒醅。酒醅经过蒸馏，提取其中酒精和与酒精共生的芳香物质，之后才生成白酒。白酒之香气与韵味，曲之功为首。中国白酒的酒曲是多种微生物的聚合体，包含的内容丰富至极，有曲霉菌、根霉菌、毛霉菌及酵母菌等，而且每类菌群包含的

种类都多种多样。中国每一种名酒的酒曲，都是经过多少年、多少代的孕育和选择，优胜劣汰，精中选精，一代代接种，生生不息存留下来的。一种酒一种曲，无法替代，无法仿制，可以用神秘、神奇来形容。茅台之所以成为茅台，董酒之所以成为董酒，除了酿制过程的独特外，酒曲的作用是决定性的。酒曲给了中国白酒最浓烈的酒度、最醇美的香气、最悠远的韵味、最华贵的气质。没有精妙绝伦的酒曲，就没有中国白酒的神韵。酒曲是中国白酒的灵魂所在。

这个“曲”字，过去写作“麴”“糴”。麦字旁和米字旁，表明曲是以麦或米制成的。商周之前，中国人就知道了曲。当时的人们用蘖来制醴，用曲来制酒。“若作酒醴，尔惟麴蘖”这是周代的诗歌。中国白酒以曲酿酒能同时起到糖化和酒化的作用，从而把谷物酿酒的两个步骤——糖化和发酵结合到一起，如同天成，为后来独特的酿酒方法——曲酒法和固态发酵法奠定了基础。

曲的运用什么时候走向成熟呢？大致在汉代。北魏时的《齐民要术》总结汉代的酿酒技术，对酒曲的工艺和运用有了详尽的归纳和总结。在这个时候，中国酒曲的工艺已经达到很高的水平，北魏时期的一款“神曲”，一斗可以发酵四担米，酒曲的用量仅及原粮的百分之二点五，真是“神曲”！到宋代的时候，中国的酒曲更达到工艺水平的高峰，以至于到现在，很多名酒所用的曲，仍旧延续宋代工艺，不敢更改。



现在我们用于酿酒的曲，耳熟能详的是大曲，因为很多酒就用“大曲”为名，最出名的就是泸州大曲。由大曲又引申出特曲、头曲、二曲等。很多人对大曲有误解，以为大曲是浓香型酒的代名词，其实是一个大误会。大曲，指的是以大曲酿制的酒。泸州老窖的取名和引申，只是“大曲”这个名词的延伸。所以，各位酒友有必要了解一下中国白酒之曲的含义和运用。

大曲和小曲的区别，第一，形状的大小不同。大曲个头大，如同砖头，一块就有五六斤。小曲个小，形状各异，大者数两，小者数钱。第二，所用原粮不同。大曲用小麦、大麦、豌豆等。小曲用大米或糯米，一般也包含草药在内。第三，酿出的酒型不同。大曲一般用来酿制酱香型、浓香型、清香型酒，小曲一般用来酿制米香型酒。但是，运用上也不拘泥于此，董酒就是大曲、小曲共用，小曲小窖制取酒醅，大曲大窖制取香醅，经酒醅、香醅串蒸而成的。小曲酿浓香型酒也不鲜见，在西南地区，小曲清香型酒也很普遍。大曲酒与小曲酒，成酒各有千秋，各有佳酿，无所谓孰高孰低。不过大曲酒产量大，饮用人群广，名酒多。小曲白酒的地域比较局限，饮用人群相对少，若加上小曲黄酒，那地域和饮用人群就大多了。第四，发酵方式不同。大曲一般都是固态发酵，就是酒曲与原粮拌混，入缸或入窖发酵。而小曲可以固态发酵，也可以液态发酵。固态发酵需时长，我知道发酵期最长的酒是董酒，长达一年半，短的，如汾酒，也需要二十多天。但是，小曲酒发酵时间就短得多。桂林三花

酒固态发酵最长两天，加水后转液态发酵，七天即成。所以，大曲酒，无论酱香如茅台酒，清香如汾酒，浓香如泸州老窖，都味浓烈而醇厚，而小曲酒则味清爽而甘甜。

除了大曲和小曲，用于白酒酿制的还有麸曲。麸曲在今天中国白酒中的运用，远多于大曲和小曲。麸曲是以麦麸为主料，接种纯种霉菌培育而成的。麸曲制曲的时间短，也称为快曲。麸曲与酵母结合，糖化和酒化的能力比大曲、小曲都强，出酒率更高，更节约用粮。正因为如此，现在我们喝的白酒中，麸曲发酵出来的占多数。因以纯种霉菌接种，酿出的酒香气和韵味逊于大曲、小曲酿制的酒。为克服这个缺陷，有的麸曲酒会在发酵过程中增添蒸香酵母，也能达到很好的效果。

广东米酒采用的曲叫大酒饼，是以大米和黄豆为基培植成的曲块，在中国白酒中，也是一个独特的种类。

要说最古老的酒曲，当属药曲。中国白酒最初是按照黄酒的酿制方法酿出的，黄酒曲中，大多含有草药成分，宋代到明代期间，药曲的运用是很普遍的，但是清代之后，很多酒坊渐渐弃用药曲，只有少数酒坊仍保留着中草药成分的药曲。现代保存最好、发扬最好的，是八大名酒中的董酒，也是名酒中唯一一款用多种中草药制曲、奇香绝伦、美妙旷世的神酒。

红曲现在只用于黄酒酿造，且主要在福建黄酒酿制中使用。红曲是米饭霉变的产物。宋应星在《天工开物》中，对红曲颇

为赞誉：化腐朽为神奇。红曲自身营养就极其丰富，具有强大的保健作用，因此福建老酒可以称为保健酒。中国最好的红曲，就出自福建古田。

酵与窖

中国白酒的发酵过程，是在酒窖中完成的。不同的酒用不同的窖，汾酒用地缸，西凤酒用土窖，泸州老窖用泥窖，茅台酒用石窖，还有用砖窖、石窖泥底、石窖勾缝、半砖半泥窖等。大致我们可以这么分：清香型酒用地缸，浓香型酒用泥窖，酱香型酒用石窖者为多。过去看酒厂，看到的顶多是装了酒醅的窖，不晓底里，在郎酒厂，我才得以看到没有装醅的窖，石壁陡立，人跳进去没顶，实在大开眼界。固态发酵，醅中含菌，窖壁也含菌，醅与窖的交互，是菌群之间的交互，对酒的香型影响极大。因此，即便是只用地缸的清香型酒，缸用久了，所谓陈年老缸，也会沾染相当多的菌，所以清香型酒的龙头汾酒，有不用老缸、不用破缸的严格规矩，以保持清香型酒的清香特点不被沾染。而浓香型酒则依赖老窖，为了加大酒醅与窖泥的接触面，窖的体积还不能太大，而且越老的窖越被珍视，因为窖泥中的菌群越丰富和稳定。泸州老窖一五七三年的窖，到现

在还在用，没有了老窖，也窖不出浓香典范的泸州老窖。

白酒的发酵方法也各不相同，一般分三种：固态发酵、液态发酵和固液态发酵。

固态发酵，是指原粮呈固态。原粮又分主料和辅料。主料是破碎或完整的粒粮，辅料是糠麸，包括谷糠、稻糠、高粱糠、麸皮等，连玉米芯、花生壳都可以破碎做成辅料。主料、辅料加水拌和，掺入酒曲，或入窖，或入缸，发酵过程就此开始。此时，温度和湿度的调节至关重要。发酵的过程实际上是在菌群繁殖和分泌活性酶的参与下，原粮糖化和酒化的过程，原粮中的淀粉先分解为糖，再转化为酒；原粮中的脂肪分解为各类脂肪酸，进而转化为脂肪酸酯和有机酸，而原粮中的蛋白质则分解为醇类、醛类、酮类、酚类、酸类物质。蒸馏时，这些东西随酒精一起析出，白酒就是这些东西的混合物。这就是固态发酵的工艺。

液态发酵，是指将原粮入水，混合为黏稠状态后加曲发酵。传统上，米香型酒用此法。二十世纪六十年代初开始，液态发酵法开始广泛应用，是与麸曲同时出现的。这种发酵方法一般用麸曲或小曲，生成酒精的速度大大快于固态发酵，十几天甚至几天即可完成，出酒率也高于固态发酵。液态发酵对原粮的要求低，不止粒粮，凡是含淀粉和糖的东西，都可以，比如薯干、甜菜渣，甚至蔗渣、糖蜜均可。所以，液态发酵蒸馏出的酒，



各类脂肪酸酯和醇类、醛类、酮类物质的含量往往较低，难于生成大曲固态发酵酒那种浓烈的香气。

固液态发酵，是将两种发酵法结合起来，原粮先用固态法发酵，使酒醅糖化，之后再加入水，以液态法发酵。一般米香型酒多用此法，比如桂林三花。这种发酵方法也叫半固态发酵。也有将固态发酵酒与液态发酵酒相勾兑的，但是这样勾兑的酒，并不能算固液态发酵。

蒸与藏

混有酒曲的原粮，还有专有名词：酒醅。广东米酒还有一个方言称为酵饭。进入窖或缸或罐，封闭，发酵就此开始。这个过程，既有物理变化，又有化学变化。大概这是中国白酒与洋酒最大的不同。发酵的时间，各有其数，少者数日，多者数月，这正是中国白酒的神奇之处。无论是数日，还是数月，这个过程都是孕育中国白酒之香、之醇、之美的过程。

酒醅发酵完毕，便开始下一个步骤：蒸酒。蒸酒，各地的叫法不同，常用的有蒸、烤、烧等。静态的蒸具，我见过不少，但蒸这个过程，见过的并不多，最直接的一次是在黑龙江双城

兰陵镇的小烧锅看蒸酒，小伙计用铁锹把酒醅撒入甑中，炉火正红，水汽蒸腾，煞是生动。但看来看去，也只是看个热闹。据说这个“蒸”字，包含了不少奥秘，火候掌握、时间长短、猛慢起伏，每种酒都有自己的招数，外行人无法了解。例如，汾酒讲求“细蒸慢馏”，有“生香靠发酵，提香靠蒸馏”的窍门，到底是一个什么境界，我等只能在想象中体会。倒是“分段摘酒”给人的感觉比较具象，也因此想，摘酒的这个分段，不只是技术活儿，甚至可以说带有艺术性了，好酒之所以好，与摘酒的准确有极大关系。这个活儿可不是一般人能干得了的，没有灵性的人可能学一辈子也无法掌握。

分段摘酒，意义重大。因为在蒸馏过程中，最先出来的酒头，这部分中低沸点的杂醇油和醛类最为集中，必须摘除。当然，头段酒也不是就此放弃，放置一段时间，待这些杂质自然挥发后，仍可用于成酒之调味酒，但是出酒的当时，是不能混入中段酒中的。头段酒之后的酒，就是中段酒了，这是优质酒最基础的部分。出酒到末段的时候，酒精含量降低，高沸点的酯类物质增多，酒中这类物质多了，喝了会让人头晕甚至头疼，所以这段酒也必须摘除。不过也不是就此无用，末段酒存放一段时间后，也有一个醇化的过程，因其度数低而芳香物质饱满，仍可为调配成品酒降度增香所用。

掐头去尾后的中段酒，还不是成品。下一个重要的环节是藏。藏，仍然是一个充满神秘感的过程，也有专用名词：老熟。



听内行人说，藏的意义在于：第一，排除杂味，中段酒中仍包含了很多对人体有害且影响酒的口味的杂质，比如醛、硫、氨类物质，经过藏这个环节，这些物质渐渐挥发，酒的纯度增高，口感更好；第二，藏的过程中，酒中的酸类物质与醇类物质融合成酯类物质，这类物质，是使酒体出香最主要的东西；第三，促进水分子和乙醇分子的结合，使酒味更加绵柔醇和。因此，藏这个环节至关重要，不可或缺。

藏的时间到底多长，各种酒都不一样。比如茅台，要藏三年，时间够长的。也有藏一年半载的，甚至只有几个月的。藏的过程也有不同。比如广东米酒，酒蒸出后，先要静置一个月，之后再放到陈肉缸里浸泡一个月到一个半月（陈肉即肥猪肉，专门用来浸酒，因多年用于浸酒，故曰陈肉），其后便可勾兑成酒，全部过程在三个月以内。所以说，藏这个环节，各有各的路子，外行无法评说。近些年，洞藏的概念经过媒体传播，深入人心，即便是对藏只有模糊认识的酒友，对洞藏也有无尽的想象与向往，为藏这个环节增添了不少美好的意义。总而言之，中国白酒之神妙，藏为其一大华章。

勾与调

酒经过发酵、蒸馏、窖藏，到最后终于出来时，仍然不是成品酒，这个时候可称为基础酒。要成为成品酒，还要经过最后的工序：勾兑、调味。

勾兑，是一个技术术语，有专门的解释：“勾兑就是把不同口味、不同生产时间、不同度数、具有不同香气和口味的同类型的酒，按不同比例掺兑调配，起到补充、衬托、制约和缓冲的作用，以达到特定的香型、度数、口味、特点，使之符合同一标准，保持成品酒一定风格的专门技术。”所以，无论是大曲酒，还是小曲酒，无论是固态发酵酒，还是液态发酵酒或固液态发酵酒，都要走这一个环节。勾兑之妙，在于无法用仪器之类定性、定量，全在调酒师的经验和灵性。两种次酒，就有可能调出一缸好酒；两种好酒，如果勾兑不得法，也有可能变成苦不堪言的坏酒。每种酒都有自己的固有风味，但因气候条件、生产条件不同，酒中所含的醇、酯、酸、醛、酚等微量成分的比例乃至有无，均有不同。而这些东西的协调，恰恰决定了一种酒的口味。恰当勾兑方能做到每个批次的酒都保持同一口味，没有炉火纯青的功夫，肯定无法办到，特别是像茅台这样的名酒，稍有偏差，便无法出厂，损失可就大了。名酒之所以能成为名酒，除了好粮、好水、好曲、好窖外，最要紧的是有一批可称大师的调酒师。我在绵竹杨家酒坊，听杨孝光师



传说，河南洛阳有一个酿酒作坊，曾酿出一甑苦酒，无法出售，便请他去解决，他去后，没用半天时间，就用酒坊不同年份的酒勾兑出几缸好酒，好到常年喝这个酒坊酒的人，都不相信这酒是这个酒坊酿出的。可见中国白酒的勾兑何等神奇。

调味，也有明确的定义：“用少量优质酒，弥补基础酒香气和口味上的欠缺。”少量，指少到多少呢？数百斤酒，仅需半斤或一斤即可调出。白酒界有一个说法，将勾兑与调味形容为画龙点睛，勾兑是画龙，调味是点睛。调味师不但是技术大师，更是艺术大师，每一款名酒、好酒，都是艺术大师的得意之作。

勾兑与调味，是白酒生产过程中必不可少的环节。但是，不少人对“勾兑”这两个字存在误解，最大的误解是将勾兑与粮食酒脱钩，甚至将“勾兑”列为贬义词。因此，对今天的中国白酒有一个明晰的认知，就显得尤为重要，也可为“勾兑”一词正名。

酒与酒

之所以说“今天的中国白酒”，是因为我们现在能够喝到的白酒，其实有两种：第一种，是传统工艺白酒；第二种，是新工艺白酒。何为新工艺白酒？用大白话说，就是用食用酒精调配出的白酒。正是因为这种新工艺白酒的出现，让很多酒友对“勾兑”这个词产生误解。所以，我觉得有必要对“传统工艺”和“新工艺”这两个词作一番比对。搞清楚这两个词，对勾兑与调配这两个完全不同的工艺就会有清晰的认识，对新工艺酒也会有一个清晰的认识。

传统工艺和新工艺，应该说是一个相对的、辩证的概念。中国白酒，从出现的那天起，就在不断改良和进步着。如果以最初的地缸发酵、高粱做醪、低温蒸馏为传统工艺的话，后来的土窖、泥窖、砖窖、石窖发酵，杂粮做醪，高温蒸馏就是新工艺了。新工艺成熟了，大家认可了，也就变成了传统工艺的一部分。白酒发展到近现代，又出现了两种新工艺，可以说是对中国白酒工艺的新发展和补充。

第一种新工艺是广东米酒工艺。广东人接受白酒，是很晚的事，大致在清道光年间，距今不过二百年。此前，中国传统白酒的酿法就是大曲、小曲，固态发酵。而广东米酒用大米、黄豆培植大酒饼，液态浓醪发酵，釜式蒸馏，这与传统白酒的制法完全不同，且酒度与传统白酒也有落差。在中国白酒中，



广东米酒是后来者，也是创新者，其酿制工艺丰富了中国白酒的工艺类别。其后二百年来，人们承认大米、黄豆培植大酒饼，液态浓醪发酵，釜式蒸馏也是中国白酒传统工艺之一。

广东米酒工艺出现一百多年后，又一种新工艺酒出现。二十世纪五十年代，一个新曲种出现，叫麸曲。这种新工艺酒，就是伴随麸曲的出现而出现的。如果说广东米酒的液态发酵所用的仍然是粮食，而麸曲的出现，改变了这个传统工艺最核心的部分。原先酿酒少用或不用的薯类、谷糠、野生植物根茎果实等凡含淀粉的东西，在麸曲的作用下，经液态发酵，都能酿出白酒，大大拓宽了白酒用粮的界限。而且这种新工艺成酒周期短，出酒率高。虽然与大曲酒、小曲酒一样，麸曲酒也采用传统的勾兑和调味工艺，但因为麸曲液态发酵酒的曲与酿，都不同于中国传统工艺，所以在当时人们给这种酒定位为“新工艺酒”。

最初的麸曲液态发酵酒多为清香型，但是在后来的发展中，出现了麸曲浓香、麸曲酱香，乃至麸曲兼香。二十世纪八十年代初，哈尔滨就酿出了麸曲液态发酵浓香型的谷酒，我至今还记得当时满城盛传谷酒香的情形。一九六三年第二届全国评酒会评出的二十七种优质酒中，还只有哈尔滨的高粱糠白酒和合肥薯干白酒等三种麸曲酒；到一九八九年，第五届全国评酒会评出的五十三种优质酒中，麸曲酒已有十六种，占比三成，超过小曲酒。凌川白酒麸曲酱香、哈尔滨老白干酒麸曲清香、坊

子白酒麸曲兼香，都已名满南北，成为人们津津乐道的好酒。时至今日，麸曲酒在中国白酒中，产量已经稳居中国白酒之首。历经六十多年，麸曲酒在工艺上可谓已经成熟，很自然地进入传统工艺之列，成为传统意义上的中国白酒。

所以，今天新工艺酒的指向就非常明确——专指用食用酒精调配而成的酒。

新工艺酒的工艺，其实也不尽相同，大致说来，主要有三种：一是食用酒精经固态发酵酒醅再蒸馏、串蒸而得的，二是食用酒精与传统工艺白酒勾调而成的，三是食用酒精与食用香精调配而成的。如果说还有其他，那就是前两种酒香味不足，再调入食用香精的。因为食用酒精可由粮食、薯类酿造，但也可出于谷糠、甜菜粕、糖蜜等非粮食原料，新工艺酒实际已经脱离了粮食酒这个大概念。而“粮食酒”三个字恰恰是很多酒友最为看重的，大概这才是酒友们对“勾兑”一词忧心忡忡的关键所在。所以，这个话题有必要多说几句。

食用酒精加香精，听起来让人不太舒服，但是我们喝酒，无论度数高低，所论的都是酒精度，传统的白酒中除了酒精，还有随粮食发酵而形成的酯类、醇类等，而食用酒精不含这些呈香物质。当然，这里说的食用酒精，是完全符合国家生产标准的食用酒精。食用酒精是高纯度酒精，国家对食用酒精有严格的标准和要求。



赞同酒精勾调酒的人士认为，酒精勾调酒喝来更健康，因为食用酒精相对于酒曲发酵的酒纯度更高。固态发酵蒸馏出来的酒中甲醛、甲醇的含量一般高于高纯度食用酒精。因此，传统工艺白酒与新工艺白酒各有所长。伏特加是俄罗斯和中东欧很多国家流行的粮食酿造高度酒，而伏特加酿造过程与酒精酿制完全相同，所用原粮也包含了大麦、玉米和土豆淀粉，说伏特加就是四十度酒精，大概也没有错，这和以酒精勾调出的白酒极其相似。因为伏特加酿制完毕，也要用软化水降度，再添加糖、柠檬酸之类香料调配成酒。所以，以食用酒精为基，按中国白酒传统香型和口味，利用各种工艺，或串香蒸馏，或浸香蒸馏，或传统白酒与食用酒精调配，或食用酒精与香精调配，调制成口感近似于传统白酒的酒，也应该成为中国白酒中的一员。

我认为酒友们真正考虑的，不是对工艺的选择，而是对酒之优劣的鉴别。无论何种工艺，都有一个酒质的问题。好酒与劣酒的最大区别，除了口味的饱满与否外，最主要的是酒的纯度，简而言之，就是酒中所含的有害物质的多寡。甲醇、甲醛、杂醇油、铅、硫等有害物质如果不能在酿制过程中摘除，酒的质量就会大打折扣，饮之危害健康，甚至出现更严重的后果。白酒选曲、选粮、蒸酒、摘酒、窖藏、勾兑各个环节，都有影响酒质的问题存在。而无良商人以非食用酒精调制而成的酒，就更骇人听闻，酒友更应警惕，绝不能掉入包装陷

阱和价格陷阱。

事实上，传统工艺白酒和新工艺白酒除了工艺上的区别，另外一个大的区别，就是传统工艺白酒的价格远高于新工艺白酒，这才是酒友们在二者之间真正的纠结所在。当前市场上的酒，无论价格高低，没有一瓶标明是传统工艺所酿还是新工艺酒，而且有些宣称原浆老窖的年份酒，其实就是酒精勾兑而来的，所含年份原浆酒不足十分之一，售价却也不菲。站在酒柜面前，不少酒友都是雾里看花，无可奈何，这也是让酒友们更纠结的。

如何能喝个放心酒？如何能够让酒友按照自己的经济状况和喜好，明明白白、清清楚楚地选择消费？汾酒老总提出一个办法，就是国家强制规定白酒包装印刷如下文字：① 标明酒之工艺、酒之组分；② 标明酒是原粮发酵，还是酒精串烧，或是原浆酒与酒精勾调，或是酒精与香精调配；③ 标明所用香精名称、含量。凡此种种，须一一明示，让消费者自己选择。这是一个办法，但是能否就此治住造假者，也不敢肯定。因为即便是食用酒精也有一个纯度的问题，造假者敢以劣质酒精做假冒酒，如何不敢胡乱编造酒之成分？最好的办法是饮者稳重，不为他动，择酒，先将华丽包装、美妙名字一律摘除，看重品牌信誉，看重产地传统，看重过往经验，择优录取。行走在外，多选地方名酒，在家自酌，多享用熟悉品牌。在当前，这也是没有办法的办法。前几天，我从四川绵竹杨孝光酒坊订的八十斤散酒配送到京，送到家里。温江的曲、绵竹的粮、什地的泥窖、



杨大师的酿，正是二〇一五年秋天访绵竹，在杨家酒坊喝过的什地老窖，入口绵柔，回香浓郁，低价高质，喝得放心，喝得享受。我的办法，也只如此。就当心里话，和各位酒友交交心吧！

后记



酒的话题，如果说起来，再有更多篇幅，怕也说不完，就此打住。这本书，之所以不敢沾文化的边，一是因为文化太深奥，我的学识太浅薄；二是总以汪曾祺先生的告诫为训，自觉收敛。汪老曾写过一篇小文《咸菜与文化》，文中说：“小说重视民族文化，并从生活的深层追寻某种民族文化的‘根’，我以为是未可厚非的。小说要有浓郁的民族色彩，不在民族文化里腌一腌、酱一酱是不成的，但是不一定非得追寻得那么远，非得追寻到一种苍苍莽莽的古文化不可。古文化荒邈难稽（连咸菜和酱菜的来源我们还不清楚）。寻找古文化，是考古学家的事，不是作家的。从食品角度来说，与其考察太子丹请荆轲吃的是什么，不如追寻一下‘春不老’；与其查究《楚辞》里的‘蕙肴蒸’，不如品味品味湖南豆豉；与其追溯断发文身的越人怎样吃蛤蜊，不如蒸一碗霉干菜，喝两杯黄酒。我们在小说里要表现的文化，首先是现在的、活着的，其次是昨天的、消逝不



久的。理由很简单，因为我们可以看得见、摸得着、尝得出、想得透。”先生说的是“吃”，其实“喝”也如是。因此，一切周商祭祀、秦汉酒俗、建安七子、红楼酒令之类，一概不敢碰。说的，只是自己的体会，希望能引起酒友们的共鸣。

有关中国白酒的历史，很多热爱中华文化的同胞对“外来说”很反感，认为元代说不确切，因此有宋代说、唐代说、汉代说等。特别是江西海昏侯墓出土完整蒸馏器一事，让汉代说再次成为议论焦点。我以为也应与金代蒸馏器一样，验证后再做结论为好。说起此事，想到徐中舒先生对商代青铜器的考证，认为中国青铜冶炼铸造技术来自欧洲，包括中国古代兵器中的剑戟矛戈。这个说法，比起白酒西来之说，似乎更让人难以接受。中舒先生的一段话我以为很中肯：“铜器与两轮大车非我国所固有，在笃爱我国文化之人士言之，宁非憾事。但吾人尚论古史，当以史实为依归。吾人由此知中国文化在远古并非孤立，此亦非无益之事。吾人观殷墟文物之盛，即在能撷取他人之长而迅即融会为已有，且发扬而光大之。吾人今日之耻辱，不在仿效他人，而在他人发明与日俱增，而我即追摹仿效，犹不能仿佛其什一也。”

由此再想到关于对茅台酒历史渊源的争论。茅台之酿，中华国宝，这是共识，但其源头为何，却各有所言。主流说法是茅台制曲和酿造工艺与山西酿酒技艺有极大关联，山西酿酒技艺的引进是茅台脱颖而出的关键。对这一说法，很多热爱茅台的人难以接受。我看到一篇文章，对茅台与汾酒承继关系的说

法不太赞同，认为茅台源于浓香型酒，与清香型酒从无关联，因此与山西技艺扯不上关系。“将仁怀早期的浓香型‘茅台酒’酿造工艺与后期的酱香型‘茅台酒’酿造工艺作对比和分析，可以发现：酱香型‘茅台酒’脱胎于浓香型‘茅台酒’。后期的酱香型白酒，显然原原本本地继承了早期浓香型茅台酒‘用高粱为原料’‘用小麦制曲’‘发酵期一个月’的三道工序。由此可以得出结论，工艺上，仁怀酱香型白酒酿造工艺与四川宜宾、泸州可谓一脉相承。同时，这也有力地驳斥了茅台酒与千里之外清香型白酒‘说不清、道不明’的关系。”是否因此即可断定酱香型酒与清香型酒概无关系，姑且不论，“驳斥”二字已将愤恨之情表露无遗。其实历史记载清晰，赤水流域白酒发达的过程，与川盐转运关系密切，个中情节，尽可追寻，不必一言蔽之。与之相似的是广东佛山祖庙，曾很长时间作为山西会馆而存在，但是现在连“山西”两个字都不出现于简介之中，如果说文化，这才是中国文化的败笔。

关于新工艺酒，现在争论也很多，我以为争论的焦点，其实不在于工艺本身，而在于消费者无法明白自己喝的酒到底是传统工艺酿制的，还是传统工艺酒与酒精调配而成的，抑或是酒精、香精加糖精调制成的。端起杯来，酒未入口，心却惴惴不安。酒友们对此深恶痛绝，却毫无办法。对于酒精调配酒，有酒精厂家诉委屈，认为高纯度的食用酒精比很多质量不高的传统工艺酒更纯洁，更符合健康标准。但是，很少有厂家能如实告诉消费者，掺入的酒精到底有多少，标签上写出的“原浆”



到底是白酒原浆还是酒精原浆。其实原因无他，低价格的食用酒精调配出的酒，如果如实标明，怎能卖出高价？大约这才是问题的实质。我是赞成汾酒老总提出的那个建议的，如实标明，让消费者自己选择，简简单单的一件事，何乐而不为？如果以为这样一来，很多消费者就会患上酒精恐惧症，那就太低估广大酒友的文化层次和文化修养了。

和很多酒友相聚，言及对酒的喜好，大有不同。高度低度、浓香酱香、川酒黔酒、瓶装散酒，各有所好，习惯使然，太过正常。但是有一件事情，我觉得酒友们是要自重的，就是对度的把握。我年轻时多少有些轻狂，其后因为环境的原因，过量饮酒几为常事。回想起来，教训不少。所以，切盼年轻酒友准确认识自我能力，品饮之时，要有定力，切勿逾越。无逾越，有愉悦；有逾越，无愉悦。酒之美好，其实就在此进退之间。这几句话，也是和各位酒友交心，说说心里话。

中国白酒不仅流行于汉族地区，少数民族地区白酒的传播似更盛行。无论是在北方寒冷地区的蒙古族、达斡尔族、鄂伦春族、鄂温克族、赫哲族，还是在南方的苗族、彝族、拉祜族、哈尼族等民族的民俗中，酒的地位都很高。无论婚丧嫁娶，无论年节庆典，无论亲友聚会，酒都是必不可少的。写西南之酒时，想起前几年到云南怒江州贡山县的一次经历。住在宾馆里，正逢一家傈僳族老乡举办婚礼，凡进出宾馆的人，无论是不是参加婚礼的客人，一律敬酒。酒名“吓拉”，是农村自酿的包谷

酒与漆油鸡的鸡汤混合制成的，酒面上飘着一层油花。盛情难却，喝了一杯。在湖南芷江，我还喝过侗族的进门酒，接过酒杯，就要喝完，喝不完就进不了门，与云南哈尼族的习俗相似。但是在哈尼山乡，小姑娘是可以给小伙子强迫灌酒的。我虽然不是小伙子，但是也被硬灌了几杯，好在是包谷酒，度数不算高。这些年，在少数民族地区行走，喝过的酒也不少，包括傣家的紫米沉缸酒、苗家的苗酒、藏族的青稞酒、白族的大麦酒、侗寨的米酒、羌寨的包谷酒、朝鲜族的清酒、蒙古族的奶酒。特别是在云南，见识了不少过去从未见过的酒，如青稞白酒、燕麦酒、小米酒、荞酒、稗子酒、松子酒，包括混入漆油鸡汤的吓拉，每次见到、喝过，都有些体会。限于篇幅，没能写出，将来有机会再写吧！

